Обязанности хозяйки: запасать и закупать провизию, наблюдать за чистотою и экономией.

Е. Молоховец, Н. Коломийцова,
Е. Авдеева, П. Александрова-Игнатьева

1000 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ КЛАССИЧЕСКОЙ КУЛИНАРИИ

Научиться готовить никогда не поздно!

Если эта книга принесет пользу моим соотечественницам, то я стану совершенно счастлива.

Эту книгу я составила для молодых хозяек, чтобы они, не обладая достаточным опытом, смогли за короткое время получить понятие о хозяйстве вообще и научиться вести его рационально.

При помощи этого руководства я рассчитываю облегчить хозяйкам самообучение в деле кулинарного искусства.

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мы предлагаем вам обратиться к книгам, впервые изданным сто и более лет назад. Казалось бы, чем могут нас удивить кулинары, в распоряжении которых не было ни холодильников, ни блендеров, ни стерилизаторов, ни добавок, способных придать торту или пирожному сказочный вид? Но давайте вспомним о том, что кулинария, как и любое искусство, в определенном смысле циклична. И сейчас мы переживаем новую волну интереса ко всему «натуральному», к блюдам, приготовленным своими руками. Мы отобрали для вас самые интересные (и, что важно, вполне осуществимые) рецепты из нескольких популярных в свое время книг: "Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве" Е. И. Молоховец; "Практические основы кулинарного искусства" П. П. Александровой-Игнатьевой; "Необходимая настольная книга для молодых хозяек. Общедоступный, дешевый и вкусный стол" Н. А. Коломийцовой; "Поваренная книга русской опытной хозяйки" Е. А. Авдеевой.

- 1000 лучших рецептов классической кулинарии
  - От издателя
  - Е. Молоховец
    - Супы
      - Бульоны желтый и красный
        - 1. Бульон желтый, основной, средней крепости
        - 2. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме
        - 3. Бульон красный, средней крепости
        - 4. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме
        - 5. Суп французский — жюльен
        - 6. Суп весенний — принтаньер
        - 7. Суп с савойской капустой — потофе
        - 8. Бульон из курицы, двойной крепости
      - Супы белые с мучной заправкой
        - 9. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями
        - 10. Суп валашский белый

- 11. Суп из молодого свекольника
- 12. Рассольник с почкой
- 13. Рассольник с гусиными потрохами
- 14. Щи зеленые из молодой крапивы
- 15. Щи из кислой капусты
- 16. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом
- 17. Щи ленивые из свежей капусты
- 18. Солянка мясная

- Супы-пюре мясные
  - 19. Суп-пюре из курицы
  - 20. Суп-пюре из цветной капусты
  - 21. Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината
  - 22. Суп-пюре из репы с уткой
  - 23. Суп-пюре из зеленой фасоли
  - 24. Суп-пюре из моркови или брюквы
  - 25. Суп-пюре из сельдерея
  - 26. Суп-пюре из каштанов
  - 27. Суп-пюре из свежих грибов
  - 28. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином
  - 29. Суп-пюре из сушеного гороха
  - 30. Суп-пюре из чечевицы
  - 31. Суп-пюре из картофеля
- Супы рыбные
  - Уха
    - 32. Уха из ершей и окуней
    - 33. Уха из стерляди с шампанским
  - Заправочные рыбные супы
    - 34. Суп из сига, щуки или судака со сметаной
    - 35. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой
    - 36. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой
    - 37. Борщ из карасей
    - 38. Солянка рыбная сборная
- Супы холодные
  - 39. Хлодник польский со сметаной

- 40. Окрошка мясная
- 41. Окрошка из рыбы
- 42. Окрошка постная
- 43. Ботвинья

- Дополнения к супу
  - Греночки и гренки
    -
    - 44. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира
    - 45. Гренки с мясным фаршем и пармезаном
  - Фрикадельки
    - 46. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу
    - 47. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра
  - Рыбные и мясные кнели (фарш)
    -
    - 48. Кнели из говядины или телятины
    - 49. Кнели из курицы или индейки на сливках
    - 50. Рыбные кнели
  - Ушки
    -
    - 51. Ушки с мясным фаршем
    - 52. Ушки с грибным фаршем
  - Пирожки
    - Тесто для пирожков
      - 53. Слоеное тесто для пирожков
      - 54. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане
      - 55. Рубленое тесто
      - 56. Заварное тесто на дрожжах
      - 57. Тесто на дрожжах
      - 58. Постное тесто на дрожжах
      - 59. Полуслоеное тесто на дрожжах
      - 60. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре
    - Слоеные пирожки
      - 61. Слоеные пирожки с грибной начинкой

- 62. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой
- 63. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины
- 64. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня
- 65. Слоеные пирожки с сыром
- Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах
  - 66. Пирожки с телячьим ливером
  - 67. Пирожки с начинкой из говядины
  - 68. Пирожки с начинкой из телятины
  - 69. Пирожки с начинкой из свежей капусты
  - 70. Пирожки с начинкой из моркови
  - 71. Пирожки с рисом и яйцами
  - 72. Пирожки со свежими грибами
  - 73. Пирожки с гречневой кашей и яйцами
  - 74. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами
  - 75. Пирожки с рыбным фаршем и семгой
  - 76. Пирожки из сыра
- Соусы, или подливки
  - 77. Белый основной мучной соус
  - 78. Красный основной мучной соус
  - Горячие мучные подливки к мясным кушаньям
    - 79. Соус обыкновенный
    - 80. Соус масляный
    - 81. Соус белый на сметане к котлетам, биткам, жаркому и дичи
    - 82. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и ПР

- 83. Соус из горчицы к сосискам
- 84. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам
- 85. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине
- 86. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, телятине, щуке, судаку и ПР
- 87. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом
- 88. Соус грибной
- 89. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и ДР
- 90. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и ДР
- 91. Соус из помидоров
- 92. Бешамель
- 93. Соус из шампиньонов
- 94. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам

- Горячие подливки к овощам
  - 95. Польский соус, или румяное масло с сухарями
  - 96. Соус желтый к спарже, брюкве, репе
  - 97. Соус на сливках к белокочанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве
  - 98. Масло с крутыми яйцами
- Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам
  - 99. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и ДР
  - 100. Соус из грецких орехов к жареному карпу
  - 101. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуню, щуке, судаку и ПР.)
  - 102. Соус из сардинок
  - 103. Соус со сметаной к вареной лососине

- 104. Соус голландский
- 105. Крепкий соус
- 106. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи

- Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, дичи, домашней птице и холодной рыбе
  - 107. Хрен с уксусом
  - 108. Хрен со сметаной
  - 109. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным
  - 110. Соус сборный к холодной рыбе
  - 111. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, винегрету
  - 112. Соус провансаль холодный, вроде мусса, к рыбе
  - 113. Соус холодный со сметаной к рыбе
- Сладкие подливки к пудингам и кашам
  - 114. Подливка или соус из красного вина
  - 115. Соус из вишен к пудингу
  - 116. Соус миндальный
  - 117. Сабайон
  - 118. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам
  - 119. Соус из лимона
  - 120. Соус из яблок

- Кушанья из овощей, зелени и грибов
  -
  - 121. Белая фасоль к отварной говядине
  - 122. Зеленый горох в стручках для гарнира
  - 123. Горошек с цветной капустой и голландским соусом
  - 124. Соус из чечевицы
  - 125. Донышки артишоков под разными соусами
  - 126. Соус из баклажанов
  - 127. Баклажаны фаршированные
  - 128. Баклажаны маринованные
  - 129. Баклажаны по-турецки
  - 130. Фаршированная капуста (на 6 человек)
  - 131. Белокочанная капуста с маслом и

сухарями
- 132. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр
- 133. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике
- 134. Солянка из кислой капусты с мясом
- 135. Московская солянка на сковороде
- 136. Цветная капуста под разными соусами
- 137. Савойская капуста
- 138. Брюссельская капуста с польским соусом
- 139. Соус из краснокочанной капусты
- 140. Каштаны печеные
- 141. Каштаны вареные
- 142. Соус или пюре из свежих помидоров
- 143. Помидоры фаршированные со сметаной
- 144. Соус из свекольника
- 145. Тыква жареная
- 146. Тыква запеченная
- 147. Соус-пюре из шпината
- 148. Соус из щавеля
- 149. Соус из брюквы
- 150. Брюква с польским соусом
- 151. Топинамбур фаршированный
- 152. Топинамбур с соусом сабайон
- 153. Пудинг картофельный с ветчиной
- 154. Картофель под соусом бешамель
- 155. Картофельные крокеты к жаркому
- 156. Картофель, фаршированный грибами
- 157. Морковь с горошком по-немецки
- 158. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель
- 159. Пастернак с соусом сабайон
- 160. Пастернак на бульоне
- 161. Репа с мясным фаршем
- 162. Репа со сладким фаршем
- 163. Пюре из репы
- 164. Пюре из сельдерея
- 165. Соус из свеклы
- 166. Маседуан из овощей
- 167. Жардиньер
- 168. Гарнир из смешанных овощей и кореньев к жаркому из говядины, к

отварной осетрине, стерляди и пр
- 169. Горячий винегрет из зелени и кореньев
- 170. Сборный гарнир
- Грибы
  - 171. Вкусный соус из сушеных белых грибов
  - 172. Грибы жареные
  - 173. Соус из шампиньонов с вином и сливками
- Говядина, телятина, баранина, свинина
  - Говядина
    - 174. Стуфат по-итальянски
    - 175. Говядина на водяной бане
    - 176. Тушеная говядина с грибным соусом
    - 177. Говядина, тушенная в горшке
    - 178. Холодное жаркое
    - 179. Говядина, тушенная с вином
    - 180. Обыкновенное жаркое
    - 181. Говядина по-португальски
    - 182. Говядина по-строгановски, с горчицей
    - 183. Говядина по-голландски с маринованными грибами
    - 184. Немецкое жаркое
    - 185. Ростбиф, жаренный в духовке
    - 186. Голландские битки с луком
    - 187. Бифштекс
    - 188. Бифштекс по-гамбургски (порционный)
    - 189. Зразы с кореньями
    - 190. Зразы рубленые с хреном
    - 191. Котлеты отбивные из говядины
    - 192. Котлеты рубленые (обыкновенные) с разными соусами
    - 193. Котлеты на взбитых белках
    - 194. Жареные мозги под соусом
    - 195. Почки тушеные со сметаной
    - 196. Почки тушеные с картофелем и солеными огурцами
    - 197. Печенка говяжья жареная
    - 198. Печень тушеная
  - Телятина

- 199. Телятина с соусом бешамель
- 200. Телятина с вишнями
- 201. Шницель
- 202. Эскалоп
- 203. Отбивные котлеты с грибами
- 204. Биточки из телятины с соусом
- 205. Грудинка под красным соусом
- 206. Телячья грудинка с кореньями
- 207. Телячья голова фаршированная

- Баранина
  - 208. Жаркое с мелкими луковицами или луком-шалотом
  - 209. Новороссийское жаркое из баранины
  - 210. Отбивные бараньи котлеты
  - 211. Баранья грудинка с репой
  - 212. Рагу из бараньей грудинки
  - 213. Вареная баранина под соусом с вином
- Свинина
  - 214. Буженина
  - 215. Буженина с пивом
  - 216. Жаркое с соусом из чернослива
  - 217. Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками

- Домашняя птица
  - Цыплята
    - 218. Цыплята на манер рябчиков
    - 219. Фаршированные цыплята
    - 220. Цыплята, жаренные с соусом бешамель
    - 221. Цыплята, тушенные в горшке
    - 222. Цыплята по-английски
    - 223. Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном
    - 224. Цыплята с зеленым горошком
    - 225. Цыплята с цветной капустой
  - Курица
    - 226. Тушеная курица с черносливом на вольванте
    - 227. Тушеная курица
    - 228. Котлеты из курицы
    - 229. Тушеный каплун или пулярка с соусом из трюфелей

- 230. Каплун (пулярка) отварной, фаршированный рисом
- 231. Пулярка отварная с эстрагоном
- Индейка
  - 232. Жареная индейка, фаршированная грецкими орехами
  - 233. Жареная индейка, фаршированная яблоками
  - 234. Тушеное филе индейки с пюре из вишен
  - 235. Котлеты из индейки или курицы
- Гусь
  - 236. Гусь с капустой
  - 237. Гусь, фаршированный кашей
  - 238. Гусиные потроха с соусом из чернослива
  - 239. Гусиная печенка
- Утка
  - 240. Жаркое из утки
  - 241. Утка жареная с винным соусом
  - 242. Утка со свежей капустой
  - 243. Печенки уток, кур, гусей, зайца и ПР. Под соусом с мадерой
- Рыба
  - 244. Солянка по-французски
  - 245. Белорыбица или белужина жареная
  - 246. Белорыбица с белым столовым вином
  - 247. Крупные ерши, жаренные в кляре
  - 248. Камбала вареная по-гречески
  - 249. Камбала, тушенная в белом вине
  - 250. Жареная камбала
  - 251. Караси, жаренные со сметаной
  - 252. Карп с белым столовым вином
  - 253. Карп с красным вином
  - 254. Лещ с хреном и яблоками
  - 255. Лещ печеный, фаршированный кислой капустой
  - 256. Линь жареный с краснокочанной или белокочанной капустой
  - 257. Лососина отварная под соусом
  - 258. Котлеты из лососины под соусом бешамель, жаренные во фритюре
  - 259. Налим тушеный
  - 260. Окуни отварные с белым соусом,

лимоном и мадерой
- 261. Окуни отварные с яйцами и маслом
- 262. Осетрина отварная под белым соусом
- 263. Осетрина тушеная
- 264. Палтус с зеленым соусом
- 265. Свежая семга отварная под белым соусом
- 266. Свежая семга жареная
- 267. Сиги по-фински в слоеном тесте
- 268. Сиги тушеные с хреном и сметаной
- 269. Снетки, жаренные в кляре
- 270. Стерлядь отварная с гарниром
- 271. Стерлядь, запеченная с шампиньонами
- 272. Судак или сиг, тушенный с хреном и сметаной
- 273. Котлеты из судака, щуки и окуней
- 274. Зразы из судака
- 275. Форель, сваренная в вине
- 276. Щука отварная под соусом с хреном
- 277. Зразы из щуки
- 278. Щука под желтым соусом
- 279. Щука по-польски
- 280. Раки, сваренные на французский манер

- Салаты к мясному и рыбному жаркому
  - 281. Салат латук со сметаной
  - 282. Салат латук с горчичным соусом
  - 283. Салат ромен
  - 284. Салат цикорий
  - 285. Салат из картофеля и свеклы к отварной говядине
  - 286. Свекла маринованная
  - 287. Салат из маринованных овощей
  - 288. Тушеные яблоки к жаркому

- П. П. Александрова-Игнатьева
  - Первые блюда
    - 289. Русский суп
    - 290. Куриная похлебка
    - 291. Рахмановские щи
    - 292. Борщок
    - 293. Дьябли
    - 294. Суп-пюре из картофеля и порея
    - 295. Суп руаяль (royale)

- 296. Буйабез по-марсельски
- Горячие блюда
  - 297. Беф-эстуфатто (тушеное мясо)
  - 298. Беф а-ля мод
  - 299. Беф-бульи
  - 300. Антрекот де-беф жареный
  - 301. Антрекот де-беф тушеный
  - 302. Фаршированный рулет
  - 303. Картофель в формочках к рулету
  - 304. Рагу из телячьей грудинки
  - 305. Телятина а-ля крем
  - 306. Пилав из бараньей грудинки
  - 307. Мозги жареные с горошком
  - 308. Телячья печенка соте
  - 309. Беф-брезе (натуральный)
  - 310. Беф-пайль
  - 311. Беф-андоб а-ля бордолез
  - 312. Эпиграммы из барашка
  - 313. Свежий или соленый вареный язык
  - 314. Филе де беф-брезе андалузское
  - 315. Беф-дюшес
  - 316. Лангет де-беф
  - 317. Гренадины из телятины
  - 318. Фрикандо по-славянски
  - 319. Сивэ из зайца
  - 320. Филе серны или лося
  - 321. Цыплята по-польски
  - 322. Утка с глясированной репой
  - 323. Пожарские котлеты
  - 324. Котлеты марешаль
  - 325. Цыплята прентаньер по-английски
  - 326. Цыплята прентаньер по-французски
  - 327. Гусь или утка по-испански
  - 328. Цыплята в кляре
  - 329. Цыплята вилеруа
  - 330. Новомихайловские котлеты
  - 331. Тельное из рыбы
  - 332. Котлеты д'артуа
  - 333. Судак о-гратен
  - 334. Камбала на белом вине
  - 335. Соль фрит, или камбала во фритюре
  - 336. Фаршированная щука (по-еврейски)
- Соусы
  - 337. Соус велюте

- 338. Соус эспаньоль
- 339. Белый соус с капорцами
- 340. Хренный соус
- 341. Соус пикант
- 342. Соус о’бер
- 343. Соус кольбер
- 344. Соус а-ля шассер
- 345. Соус норманд
- 346. Соус вилеруа
- 347. Соус вилеруа по-английски
- 348. Соус субиз
- 349. Соус пуллет
- 350. Соус робер
- 351. Соус пуаврад
- 352. Соус дьябль
- 353. Соус женевский

- Выпечка и сладкие блюда
  - 354. Расстегаи к ухе
  - 355. Яблоки Бонапарт
  - 356. Слоеные трубочки с кремом
  - 357. Вафли
  - 358. Кексы сырные
  - 359. Гречневые блины (царские)
  - 360. Заварные гречневые блины
  - 361. Красные блины
  - 362. Пасха заварная
  - 363. Абрикосовая заварная пасха
  - 364. Пасха сырая (царская)
  - 365. Пасха красная (запеченная)
  - 366. Бисквит обыкновенный
  - 367. Женуаз заварной (бисквит)
  - 368. Торт мокко
  - 369. Ореховый торт
  - 370. Дрезденский торт
  - 371. Неаполитанский пирог
  - 372. Песочный торт плоский, в виде пирога
  - 373. Кекс английский
  - 374. Бриошь
  - 375. Постные булки
  - 376. Шафранный крендель
  - 377. Мазурек на дрожжах
  - 378. Мазурек из бакалия
  - 379. Марципанный мазурек
  - 380. Кулич шафранный (сдобный)

- 381. Лимонная баба
- 382. Ромовые бабы к кофе или к чаю
- 383. Кружевная баба
- 384. Заварная украинская баба
- 385. Миндальные кольца
- 386. Итальянское печенье
- 387. Английское мелкое печенье к чаю
- 388. Шанежки (сибирские булочки)
- 389. Кюммелькухен
- 390. Зандкухен, или песочное печенье

○ Е. А. Авдеева

- Супы и похлебки
  - 391. Санкт-петербургский суп
  - 392. Суп из корюшки
  - 393. Суп-гарбюр
  - 394. Капустный суп
  - 395. Суп «виндзор»
  - 396. Суп-перловник
  - 397. Суп из потрохов домашний
  - 398. Суп из курицы
  - 399. Суп-пюре из ершей
  - 400. Суп «нессельроде»
  - 401. Зеленый суп
  - 402. Суп из курицы по-домашнему
  - 403. Суп-пюре из тыквы
  - 404. Похлебка из щавеля
  - 405. Суп из судаков домашний
  - 406. Калья
  - 407. Суп из окуней
  - 408. Суп-скороспелка
  - 409. Оллапотрида
- Холодные блюда
  - 410. Заливной поросенок по-домашнему
  - 411. Индейка с ланспиком домашнего приготовления
  - 412. Винегрет
  - 413. Домашний студень с вином
  - 414. Заливная рыба
  - 415. Заячий паштет
  - 416. Заливное из телячьих ножек
  - 417. Свиной студень
- Блюда под соусами
  - Различные соусы и подливки
    - 418. Желтый соус

- 419. Красный соус
- 420. Желтый лимонный соус
- 421. Белый соус с шалотом
- 422. Соус из грибов
- 423. Английский соус
- 424. Белый соус с анчоусами
- 425. Пряный соус
- 426. Немецкий соус
- 427. Рейнский соус
- 428. Соус ремулад
- 429. Итальянский соус
- 430. Красный петрушечный соус
- 431. Душистый соус
- 432. Шукрут из кислой капусты
- 433. Перечный соус
- 434. Холодный соус

- Мясные, рыбные и овощные блюда под соусами
  - 435. Индейка под соусом
  - 436. Курица с шампиньонами
  - 437. Баранина под соусом
  - 438. Верещака
  - 439. Шалот из говядины
  - 440. Фрикасе из гуся
  - 441. Гусь в соусе
  - 442. Гусь с каперсами
  - 443. Гаше
  - 444. Рябчики в соусе
  - 445. Язык с яблоками
  - 446. Сальме из куропаток
  - 447. Маринованная оленина
  - 448. Почки с красным соусом
  - 449. Булетки из рыбы
  - 450. Карп с медом
  - 451. Окуни под соусом
  - 452. Сазан в пиве
  - 453. Щука под сметаною
  - 454. Котлеты из щуки
  - 455. Фрикасе из цыпленка по-домашнему
  - 456. Цветная капуста с сыром
  - 457. Бобы по-английски
  - 458. Брюссельская капуста
  - 459. Артишоки с горошком

- 460. Спаржа с бешамелем
- 461. Картофельно-рыбные котлеты
- 462. Баранина с картофелем
- 463. Корюшка с кислым соусом
- 464. Паровая стерлядь
- 465. Капуста с начинкою
- 466. Тушеная баранина
- 467. Тушеная курица
- 468. Шпинат в яичнице
- 469. Турецкие бобы в белом соусе
- 470. Матлот из угря
- 471. Форель по-голландски
- 472. Бархатные котлеты
- 473. Шморбратен
- 474. Курник малороссийский

- Жаркие и приправы к ним
  - Жаркие мясные и рыбные
    - 475. Осетрина по-русски
    - 476. Матлот из налима
    - 477. Сосиски в томате (горячая закуска)
    - 478. Грибы в сметане (горячая закуска)
    - 479. Телячья печень с мадерой (горячая закуска)
    - 480. Бефстроганов (горячая закуска)
    - 481. Кокили из рыбы (горячая закуска)
    - 482. Беф-мирантон (горячая закуска)
    - 483. Цыплята с шампиньонами
    - 484. Гусь с яблоками
    - 485. Утка по-французски
    - 486. Крупная дичина
    - 487. Заяц
    - 488. Поросенок № 1
    - 489. Поросенок № 2
    - 490. Телячьи котлеты в папильотах
    - 491. Баранья лопатка
    - 492. Начиненная рыба
    - 493. Лосятина по-литовски
    - 494. Говядина Джона Буля
    - 495. Телячьи котлеты по-русски
  - Салаты и приправы к жарким
    - 496. Обыкновенный салат

- 497. Салат из капусты
- 498. Салат из свеклы
- 499. Салат из артишоков
- 500. Салат по-русски
- 501. Салат из спаржи

- Десерты
  - 502. Венский торт
  - 503. Яблочный зефир
  - 504. Слойки домашнего приготовления
  - 505. Пирог с яблоками
  - 506. Миндальное пирожное по-домашнему
  - 507. Миндальные макароны
  - 508. Узлы
  - 509. Яблочные цветочки
  - 510. Шарлотка
  - 511. Обертух
  - 512. Черносливовый пирог
  - 513. Простой каравай
  - 514. Каравай с миндалем
  - 515. Варенец из плодов
  - 516. Простые оладьи
  - 517. Оладьи с яблоками
  - 518. Заварные оладьи
  - 519. Постные оладьи
  - 520. Монплезирский маседуан
- Закуски
  - 521. Круглый пирог
  - 522. Устрицы с пармезаном
  - 523. Масло из рябчиков
  - 524. Сыр из зайца
  - 525. Форшмак из рябчиков
  - 526. Масло из селедки
  - 527. Рулет из поросенка
  - 528. Заливное из рыбы
  - 529. Майонез из рыбы
  - 530. Приготовление гарнированной рыбы
  - 531. Приготовление рыбного ланспика
  - 532. Гарниры для украшения рыбы
  - 533. Гарнировка рыбы
  - 534. Украшение рыбы «сеткой»
  - 535. Соус провансаль
  - 536. Соус тартар
  - 537. Соус равигот холодный
  - 538. Соус раковый холодный

- 539. Раковое масло
- 540. Салат оливье
- 541. Салат д’бёф (закуска)
- 542. Салат «Демидов» (закуска)
- 543. Салат «Томат» (закуска)
- 544. Рябчик фаршированный (закуска)
- 545. Яйца в соку (закуска)
- 546. Фаршированные яйца (закуска)
- 547. Ланспик мясной
- 548. Фромаж (закуска)
- 549. Шофруа белые
- 550. О варке поросенка в цельном виде
- 551. Тесто для паштетов
- 552. Фарш для паштетов (паштет телячий)
- 553. Паштет из дичи (фарш)
- 554. Осетрина холодная
- 555. Лангуст и омар

- Домашние заготовления впрок
  - Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и прочее
    - 556. Смородина белая, красная или черная
    - 557. Вишня с косточками
    - 558. Вишня без косточек
    - 559. Сливы
    - 560. Абрикосы
    - 561. Персики
    - 562. Малина по-домашнему
    - 563. Малина без воды
    - 564. Клубника
    - 565. Барбарис
    - 566. Крыжовник по-домашнему
    - 567. Розы
    - 568. Яблоки
    - 569. Коробовка
    - 570. Брусника в патоке
    - 571. Грецкие орехи по-домашнему
    - 572. Желе из смородины
    - 573. Желе без воды
    - 574. Яблочное желе
    - 575. Аирные коренья
    - 576. Мармелад из малины
    - 577. Мармелад из слив
    - 578. Мармелад из яблок

- 579. Мармелад из тыквы
- 580. Мармелад без сахара
- 581. Мармелад из абрикосов № 1
- 582. Мармелад из абрикосов № 2
- 583. Пюре из земляники
- 584. Пюре из смородины
- 585. Пюре из дыни
- 586. Сахарные лепешечки домашние
- 587. Сироп из лимонов
- 588. Сироп из смородины
- 589. Сироп из роз
- 590. Сканжаби
- 591. Морсы
- 592. Яблочная пастила
- 593. Маковая пастила
- 594. Пастила из малины

Маринады
- 595. Маринованная вишня
- 596. Маринованные сливы
- 597. Маринованные яблоки
- 598. Маринованные груши
- 599. Маринованные огурцы
- 600. Пикули № 1
- 601. Пикули № 2

Соления, квашенье и сушка
- 602. Соленые огурцы
- 603. Кислая капуста
- 604. Шинкованная капуста № 1

Н. А. Коломийцова

Скоромный стол

Супы
- 605. Суп из телятины или баранины с рисом или вермишелью
- 606. Суп из курицы
- 607. Суп из гусиных потрохов
- 608. Суп с фрикаделями
- 609. Суп из раков
- 610. Суп с крупой
- 611. Суп гороховый с ветчиной
- 612. Суп экономический
- 613. Суп с зелеными стручками
- 614. Суп из утки
- 615. Суп с клецками из раков
- 616. Суп из лука

- 617. Суп с вермишелью
- 618. Суп из соленых огурцов с почкой
- 619. Суп-пюре из ершей с фрикаделями
- 620. Суп рыбный на мясном бульоне
- 621. Щи из рассады
- 622. Борщ с помидорами

- Холодные блюда
  - 623. Винегрет мясной
  - 624. Винегрет рыбный
  - 625. Селедка с гарниром
  - 626. Жареные и фаршированные сельди
  - 627. Язык бычачий свежий или соленый
  - 628. Телячья головка под соусом
  - 629. Рубленые зразы с рисом
  - 630. Говядина в рисе с сыром
  - 631. Рыба с рублеными яйцами
  - 632. Горох тертый с гренками
  - 633. Корюшка или навага маринованная
  - 634. Взвар для маринования
- Соусы
  - 635. Котлеты из говядины под сметанным соусом
  - 636. Котлеты из говядины с зелеными стручками
  - 637. Котлеты из свинины отбивные с картофельным соусом
  - 638. Котлеты из рубленой баранины
  - 639. Котлеты из картофеля
  - 640. Караси под бешамелем
  - 641. Мозги под соусом
  - 642. Рагу из жареной телятины
  - 643. Долма
  - 644. Курица с рисовым гарниром
- Жаркое
  - 645. Говядина тушеная с приправкою
  - 646. Жареная говядина фаршированная
  - 647. Таранчук
  - 648. Грудинка телячья с картофелем

- 649. Телячье тельное
- 650. Баранина шпигованная
- 651. Жареная баранина маринованная
- 652. Дикие утки «по-гастрономически»
- 653. Жареная свинина
- 654. Жареный гусь, начиненный яблоками

- Постный стол
  - Супы
    - 655. Бульон грибной с лапшой
    - 656. Суп из перловой крупы с грибами
    - 657. Суп гороховый
    - 658. Суп-рассольник с огурцами и осетриной
    - 659. Суп-пюре из разных овощей
    - 660. Суп из кореньев с вермишелью
    - 661. Суп с грибами и рисом
    - 662. Рыбный суп с крупой
    - 663. Рыбная похлебка с фрикаделями
    - 664. Суп-пюре из ершей
    - 665. Суп раковый
    - 666. Грибные пельмени
    - 667. Щи из кислой капусты со снетками
    - 668. Щи из кислой капусты с грибами
    - 669. Щи из свежей капусты с рыбой
    - 670. Борщ обыкновенный (простой)
    - 671. Квас для борща
    - 672. Борщ с осетровой головой
  - Холодные блюда
    - 673. Судак (сиг или щука) разварной с картофелем
    - 674. Форель разварная с гарниром
    - 675. Майонез
    - 676. Холодное из свежей осетрины
    - 677. Холодная подливка для любой крупной рыбы
    - 678. Вареный угорь
    - 679. Маринованная щука
    - 680. Заливное из судака и

белорыбицы
- Соусы
  - 681. Котлеты из рыбы под красным соусом
  - 682. Обливка из красного соуса
  - 683. Котлеты из картофеля с соусом из сморчков
  - 684. Котлеты из риса с грибным соусом
  - 685. Соус из сморчков
  - 686. Соус из свежих грибов
  - 687. Соус из зеленого сушеного гороха с гренками
  - 688. Окуни под красным соусом
  - 689. Соус из шинкованной кислой капусты с филеем из судака
  - 690. Соус из осетрины с шампиньонами
  - 691. Судак под белым соусом
  - 692. Соус из угря с каперсами
  - 693. Щука разварная в вине
  - 694. Селедки под соусом
  - 695. Постные вареники
  - 696. Соус из помидоров к щуке или судаку
  - 697. Подливка, или соус, из помидоров
  - 698. Соус картофельный с грибами
  - 699. Соус из фасоли
  - 700. Фаршированная брюква под соусом
- Жаркие
  - 701. Жареный лещ, начиненный гречневой кашей
  - 702. Жареный сиг
  - 703. Жареная осетрина
  - 704. Жареные снетки
  - 705. Жареный карп, начиненный кашей из смоленских круп с грибами
  - 706. Жареная корюшка
  - 707. Жареная лососина
  - 708. Жареная белорыбица
  - 709. Жареные свежие грибы
  - 710. Жареная навага

- 711. Жареный угорь
- 712. Разварная камбала
- 713. Жареные караси
- 714. Жареные пескари

- Варенье, желе, пастила и смоква
  - 715. Варенье из морошки
  - 716. Варенье из шиповника
  - 717. Варенье из рябины
  - 718. Варенье из ежевики или лесной ягоды
  - 719. Варенье из клюквы
  - 720. Варенье из брусники с яблоками
  - 721. Брусника экономическая
  - 722. Желе рябиновое
  - 723. Смоквы из яблок
  - 724. Пастила брусничная

- А. Макарова
  - Горячие мясные супы
    - 725. Бульон с яйцами «в мешочек» и гренками
    - 726. Суп на скорую руку
    - 727. Суп из курицы с цветной капустой
    - 728. Бураки
    - 729. Суп на манер черепахового
    - 730. Суп из свежей капусты
  - Мясное жаркое, или жареное мясо
    - 731. Французский бифштекс
    - 732. Жареная баранина, шпигованная чесноком
    - 733. Куропатки со сливками
    - 734. Баранина с перечным соусом
    - 735. Отбивные свиные котлеты с острым соусом
    - 736. Сосиски с кислой капустой
  - Жаркое рыбное
    - 737. Караси начиненные
    - 738. Тушеные пескари с шампиньонами
    - 739. Тушеная щука
    - 740. Семга под соусом
    - 741. Лососина в папильотках
  - Вареное мясо
    - 742. Говяжий соус с рисом и сыром
    - 743. Соус из рубца
    - 744. Телячья лопатка по-мещански
    - 745. Фрикасе из баранины

- 746. Фрикасе из курицы
- Горячие блюда из вареной рыбы
  - 747. Щука с картофелем по-немецки
  - 748. Треска с картофелем
  - 749. Угорь под соусом
  - 750. Осетрина с кисло-сладким соусом
- Холодное мясо, заливное, паштеты, галантиры
  - 751. Ветчина
  - 752. Окорок ветчины печеный
  - 753. Холодный язык
  - 754. Ветчина обливная
  - 755. Заливной каплун или курица
  - 756. Телятина под галантиром
  - 757. Паштет на манер страсбургского
  - 758. Осетрина под галантиром
  - 759. Судак под галантиром
  - 760. Паштет из рыбы
- Блины, оладьи и прочие мучные кушанья
  - 761. Молочные тонкие блины
  - 762. Блины с говядиной
  - 763. Блины с творогом
  - 764. Каравай из блинов с яблоками
  - 765. Сырники жареные
  - 766. Пышки обыкновенные
- Каши
  - 767. Белая каша
  - 768. Крутая гречневая каша
  - 769. Молочная манная или рисовая каша
  - 770. Каша гречневая с жареным луком
  - 771. Каша-размазня
  - 772. Крутая ячная каша
  - 773. Поджаренная каша с яйцами
  - 774. Рисовая каша с изюмом
  - 775. Пшенная каша
  - 776. Каша из тыквы
  - 777. Каша манная на миндальном молоке (постная)
  - 778. Каша рассыпчатая на грибном бульоне
- Кушанья из зелени, овощей и грибов
  - 779. Картофель с белым соусом
  - 780. Соус из кореньев
  - 781. Спаржа в виде горошка
  - 782. Зеленые турецкие бобы запросто

- 783. Цветная капуста с сабайоном
- 784. Савой, или итальянская капуста
- 785. Цветная капуста под соусом
- 786. Фаршированная брюква

- Кисели
  - 787. Клюквенный кисель
  - 788. Кисель из малины
  - 789. Кисель яблочный
  - 790. Миндальный кисель
  - 791. Кисель из крыжовника
- Кремы, бланманже, компоты, желе и мороженое
  - 792. Крем
  - 793. Бланманже
  - 794. Бланманже шоколадное
  - 795. Бланманже шоколадное постное
  - 796. Печеные яблоки
  - 797. Компот из яблок и чернослива
  - 798. Компот из ягод
  - 799. Желе из красного вина
  - 800. Апельсинное желе
  - 801. Сливочное мороженое
  - 802. Малиновое мороженое

- М. Хмелевская
  - Закуски, салаты, каши и другие блюда к завтраку
    - Закуски и блюда к завтраку
      - 803. Бигос литовский
      - 804. Бигос с колбасой
      - 805. Паштет из печенки
      - 806. Форшмак с сыром
      - 807. Форшмак с говядиной
      - 808. Форшмак с картофелем
      - 809. Форшмак из жареной говядины
      - 810. Селедка с яблоками
      - 811. Сыр с тмином
      - 812. Закуска из яиц
      - 813. Закуска из маринованного языка
      - 814. Помидоры с яичницей
      - 815. Икра из баклажанов
    - Каши
      - 816. Пшенная каша со сливками
      - 817. Ячная каша с салом
      - 818. Гурьевская каша
      - 819. Рисовая каша с миндальным

молоком
- Обеды
  - Супы
    - 820. Борщ малороссийский
    - 821. Борщ польский
    - 822. Борщ петербургский
    - 823. Борщ с карасями
    - 824. Борщ с ушками
    - 825. Борщ с потрохами
    - 826. Борщ из щавеля
    - 827. Борщ из кислых яблок
    - 828. Суп с катушками
    - 829. Литовская окрошка
  - Дополнения к супам
    - 830. Пульпеты к борщу или супу
    - 831. Пульпеты из мозгов
    - 832. Пульпеты из рыбы
    - 833. Пульпеты из печенки
    - 834. Крокеты для бульона
  - Горячие блюда
    - Говядина
      - 835. Тушеная говядина с пшенной кашей
      - 836. Жаркое куском
      - 837. Жаркое с грибами
      - 838. Жаркое с яблоками
      - 839. Разбратель
      - 840. Нельсон
      - 841. Зразы по-английски
      - 842. Зразы по-французски
      - 843. Битки с помидорами
      - 844. Битки с ржаным хлебом
      - 845. Битки по-строгановски
      - 846. Битки по-казацки
    - Телятина
      - 847. Телятина с лазанками
      - 848. Зразы с томатным соусом
      - 849. Ребрышки с томатным соусом
      - 850. Соус из жареной телятины
      - 851. Тартинки из телятины
      - 852. Телячьи котлеты с мозговым жиром
    - Баранина

- 853. Баранина с чесноком
- 854. Рубленые котлеты с чесноком
- 855. Баранина с баклажанами
- 856. Баранина с томатным соусом
- 857. Жареные бараньи ребрышки
- 858. Баранина с брюквой
- 859. Шашлык из баранины

- Свинина
  - 860. Жаркое с капустой
  - 861. Свиные пожарские котлеты
  - 862. Жареный поросенок
  - 863. Ребрышки с капустой
- Птица
  - 864. Крутолеты из курицы
  - 865. Соус из курицы (vol AU vent)
  - 866. Цыплята с томатным соусом
  - 867. Соус из цыплят с крыжовником
  - 868. Индейка
  - 869. Фарш к индейке на пасху

- Дичь
  - 870. Жаркое из дикой козы
  - 871. Заяц
  - 872. Дикие утки
  - 873. Фазан
  - 874. Куропатки и рябчики
  - 875. Тушеные куропатки
  - 876. Тетерева
  - 877. Бекасы и вальдшнепы
- Рыба
  - 878. Маринад из осетрины или карпа
  - 879. Зразы из щуки
  - 880. Печеная щука или судак
  - 881. Соус из налимьих печенок
  - 882. Маринованные налимы
- Зелень, овощи и грибы
  - 883. Вареники со шпинатом (равиоли)

- 884. Фаршированные кабачки
- 885. Фаршированные кабачки и помидоры вместе
- 886. Фаршированные помидоры (постные)
- 887. Фаршированные говядиной помидоры
- 888. Баклажаны с мясом
- 889. Мусака
- 890. Кочерыжки от капусты
- 891. Пюре из каштанов

- Мучные блюда, выпечка и десерты
  - Мучные блюда
    - 892. Вареники с говядиной
    - 893. Вареники с ветчиной
    - 894. Вареники из телячьей печенки и легкого
    - 895. Вареники с кислой капустой
    - 896. Вареники с капустой и селедкой
    - 897. Вареники с грибами
    - 898. Вареники с фасолью и грибами
    - 899. Вареники из гречневой муки
    - 900. Вареники с вишней
    - 901. Вареники с повидлом
    - 902. Вареники со сливами
    - 903. Вареники с черникой
    - 904. Лазанки и лапша
    - 905. Лазанки с творогом
    - 906. Лазанки с яблоками
    - 907. Лапша с ветчиной
    - 908. Лапша с говядиной
  - Пироги, коржики и разные печения
    - 909. Пряник очень хороший
    - 910. Коржики хорошие
    - 911. Коржики с маком постные
    - 912. Сухарики французские
    - 913. Крендели
    - 914. Венские крендели
    - 915. Варшавские рогалики
    - 916. Пызы с ветчиной
    - 917. Пызы с говядиной
    - 918. Тянутый пирог
    - 919. Ватрушки с творогом
    - 920. Ватрушки с вишней

- 921. Суфле (воздушный пирог)
- 922. Суфле из волошских орехов
- 923. Суфле из ягод
- 924. Суфле из яблок
- 925. Суфле из апельсинов
- 926. Плам-пудинг настоящий английский
- 927. Пудинг шоколадный
- 928. Крем шоколадный
- 929. Крем-брюле
- 930. Заварной крем в чашках
- 931. Заварной крем из кофе

- М. Плешкова
  - Закуски, холодные блюда, блины и пироги
    - 932. Яйца фаршированные
    - 933. Сельди гарнированные
    - 934. Щука холодная
    - 935. Рыба красная
    - 936. Судак или щука, фаршированные белым хлебом
    - 937. Форшмак из сельдей
    - 938. Форшмак из телятины
    - 939. Редька и редис
    - 940. Грибы и шампиньоны свежие, тушенные в сметане
    - 941. Блины заварные пшеничные
    - 942. Кулебяка с рыбой и вязигой или с рисом
  - Супы
    - 943. Лапша на бульоне
    - 944. Суп с клецками
    - 945. Суп с кнелью
    - 946. Суп с ушками
    - 947. Суп помидорный
    - 948. Похлебка картофельная
    - 949. Похлебка морковная
    - 950. Борщ обыкновенный
    - 951. Борщ сборный
    - 952. Суп с рыбой
  - Мясные блюда
    - 953. Жаркое гусарское
    - 954. Жаркое обыкновенное
    - 955. Котлеты говяжьи рубленые
    - 956. Клопс

- 957. Битки в сметане
- 958. Битки армейские по-походному
- 959. Зразы рубленые
- 960. Зразы отбивные
- 961. Голубцы
- 962. Баранина жареная
- 963. Бараний бок с кашей
- 964. Телячьи котлеты рубленые
- 965. Свиные и бараньи котлеты рубленые
- 966. Поросенок под хреном
- 967. Поросенок с кашей
- 968. Пилав из курицы
- 969. Утка жареная, начиненная яблоками
- 970. Потроха

- Овощи, салаты, маринады и соусы
  - 971. Огурцы малосольные
  - 972. Бураки квашеные
  - 973. Морковь тушеная
  - 974. Бурачки тушеные
  - 975. Салат со сметаной
  - 976. Салат по-польски
  - 977. Соус из шпината или молодой крапивы
  - 978. Брусника вареная
  - 979. Брусника или клюква моченая
  - 980. Слива вареная
  - 981. Яблоки моченые
  - 982. Свекла и морковь маринованные
  - 983. Соус из тушеной капусты
  - 984. Соусы из стручков сахарного горошка (а) и фасоли (б)
- Мучные и сладкие блюда
  - 985. Шарлот
  - 986. Компот из сушеных фруктов (взвар)
  - 987. Яблоки фаршированные
  - 988. Воздушный пирог яблочный
  - 989. Воздушный пирог земляничный
  - 990. Кулич
- Постные блюда
  - 991. Капуста шинкованная
  - 992. Редька тертая с квасом
  - 993. Винегрет сборный
  - 994. Винегрет картофельный
  - 995. Солянка из щуки

- 996. Похлебка грибная
- 997. Похлебка рыбная
- 998. Калья из снетков
- 999. Щи со снетками и головизною
- 1000. Снетки жареные с капустой
- 1001. Осетрина и севрюга жареные
- 1002. Котлеты картофельные
- 1003. Кутья рисовая и пшенная
- 1004. Молоко миндальное и маковое

- Напитки
  - 1005. Лимонад
  - 1006. Оранжад
  - 1007. Оршад
  - 1008. Квас-сыровец
  - 1009. Квас яблочный скороспелый
  - 1010. Квас грушевый
  - 1011. Квас хлебный белый
  - 1012. Кислые щи

- Глоссарий
  -

1000 лучших рецептов классической кулинарии

От издателя

Добрый повар стоит доктора.

Русская пословица

Кулинарии, еде, различным способам приготовления пищи посвящено множество пословиц, поговорок и афоризмов. Ведь кулинарное искусство без преувеличения является почти ровесником рода человеческого! А хороший повар и в самом деле ничем не хуже профессионального врача способен вылечить тело и душу — ведь удовольствие от хорошо приготовленного блюда уже само по себе является лекарством.

История русской кухни отразила на себе все особенности истории нашего государства. Например, высокий авторитет церкви и большое количество постов привели к тому, что в рационе жителя Российской империи появилось огромное количество разнообразнейших блюд из грибов, овощей, зерновых. Очень популярна была рыба. Благодаря обширнейшим размерам государства стол его жителей обогатился блюдами, «пришедшими» как с Востока, так и с Запада. Так, до сих пор ведутся споры, являются ли любимые многими пельмени русским блюдом, независимо от соседей «изобретенным» где-то в Поволжье или на Урале, или мы заимствовали их в Средней Азии или Китае?

После реформ Петра I в отечественной кулинарии, во-первых, больше стало рецептов, заимствованных в Европе, а во-вторых, углубился раскол между кухней аристократической и кухней «народной»…

Нет ничего удивительного в том, что в России время от времени появлялись книги, целью которых было сохранить возможно большее количество самых разных рецептов — от простых до изысканных, от тех, что предназначены для начинающих хозяек, до сборников рекомендаций мастеров «высокой кухни».

Именно к этим книгам, впервые изданным сто и более лет назад, мы предлагаем вам обратиться сейчас. Казалось бы, чем могут нас удивить кулинары, в распоряжении которых не было ни холодильников, ни блендеров, ни стерилизаторов, ни добавок, способных придать торту или пирожному сказочный вид? Но давайте вспомним о том, что кулинария, как и любое искусство (а с тем, что это искусство, наверное, никто не будет спорить), в определенном смысле циклична. И сейчас мы переживаем новую

волну интереса ко всему «натуральному», к блюдам, приготовленным своими руками, а не перемешанным на конвейере и упакованным фасовочным агрегатом.

И мы отобрали для вас самые интересные (и, что важно, вполне осуществимые) рецепты из нескольких популярных в свое время книг.

«Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Елены Ивановны Молоховец в представлении, наверное, не нуждается. Эта кулинарная книга еще при жизни автора (1831–1918) выдержала почти три десятка изданий, постепенно прирастая все новыми и новыми рецептами. Фамилия Молоховец стала почти нарицательной в кулинарной среде, правда, после революции этот сборник клеймили как «буржуазный».

Чуть менее известной (но не менее полезной молодым кулинарам) была книга Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой, до 1917 года переиздававшаяся почти ежегодно. Так же восторженно читатели приняли сборник Н. А. Коломийцовой (к сожалению, несмотря на успех книги, полное имя автора доныне не удалось установить) — «Необходимая настольная книга для молодых хозяек. Общедоступный, дешевый и вкусный стол». Она даже была рекомендована руководству различных учебных заведений «для употребления в тех заведениях и для подарков воспитанницам».

В 1840–1850-х годах вышло несколько сборников рецептов, составленных Екатериной Алексеевной Авдеевой-Полевой: ее перу принадлежат также несколько сборников народных песен и сказок. Считается, что именно Екатерина Алексеевна первой записала и представила публике сказку «Колобок».

Полезны современному читателю могут оказаться рецепты, собранные М. Плешковой в книге под названием «Денщик за повара» и предназначенные для солдат, вынужденных выполнять не самые привычные для них обязанности. Наверняка вызовут интерес простые, но изысканные блюда по рекомендациям А. Макаровой и М. Хмелевской… Что объединяет все эти книги, как рецепты из них оказались под одной обложкой?

Во-первых, как уже было сказано выше, кулинарные секреты прабабушек и прадедушек могут оказаться вполне осуществимы и полезны для тех, кто захочет изучать историю вот с такого необычного ракурса — в прямом смысле «от печки». Во-вторых, как ни странно это звучит, блюда, популярные сто лет назад, сейчас могут оказаться для нас, искушенных в тонкостях кухни Запада и Востока, «чем-то новеньким». Как известно, все новое — это хорошо забытое старое. Ну и наконец, даже если вы не

собираетесь повышать свой поварской уровень, читая «кухонные секреты» полуторавековой давности, эти книги все равно увлекут вас. Своим доверительным стилем, неспешным ритмом повествования, точностью перечисления ингредиентов и не в последнюю очередь названиями блюд. Например, «Булетки из рыбы», «Верещака», «Обертух», «Эпиграммы из барашка», «Суп-гарбюр», «Утка с глясированной репой», «Таранчук», «Разбратель» и многое-многое другое. Скорее всего, о значительной части из них вы даже никогда не слышали! А ведь для их приготовления, как правило, нужны самые обыкновенные, всем привычные продукты.

Вам уже захотелось отправиться на кухню и испытать свои силы под руководством кулинаров прошлого? Мы желаем вам успеха и в качестве напутствия приводим фразу знаменитого немецкого философа Людвига Фейербаха: «Человек есть то, что он ест»…

Е. Молоховец
Подарок молодым хозяйкам

Супы

Бульоны желтый и красный

1. Бульон желтый, основной, средней крепости

1,2 кг говядины от бедра, 2 моркови, 1 петрушка, 1/3 сельдерея, 1 порей, 1 луковица, 1/2 репы, 200 г картофеля, пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея, укроп

Взять 1,2 кг говядины от бедра, вымыть в холодной воде, не отжимая мяса. Взять кастрюлю, предназначенную для приготовления супа, положить в нее говядину, влить 9 стаканов холодной воды, измерить палочкой высоту воды, влить еще 6 стаканов воды, накрыть крышкой, дать три раза вскипеть на большом огне, каждый раз отставляя кастрюлю и снимая накипь в другую кастрюлю не шумовкой, а ложкой.

Говядину приподнять большой вилкой и, держа ее над кастрюлей, облить несколько раз суповой ложкой, чтобы сполоснуть оставшуюся пену, переложить мясо в другую кастрюлю, процедить туда же бульон сквозь ситечко. Кастрюлю вымыть, переложить в нее обратно говядину, перелить бульон, посолить его 1 1/2 ч. ложки соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, 1/2 сельдерея, 1 порей, очистить их, вымыть, разрезать вдоль пополам. Из них одни половинки поджарить в масле или брезе, т. е. в жире из бульона, или на сухой сковороде подрумянить до темного цвета, опустить в бульон с прочими оставшимися кореньями и с пучком зелени петрушки, сельдерея и порея. Неплотно прикрыть крышкой, варить на малом огне 2–3 часа, чтобы слабо кипело с одного только бока; уварить до отметины на палочке; за полтора часа до подачи к столу отставить кастрюлю на край плиты, дать устояться, еще раз снять сверху жир суповой ложкой. Вынув говядину, осторожно перелить бульон в другую кастрюлю, процеживая его еще раз сквозь частое ситечко или салфетку, подогреть; если понадобится, добавить соли. По желанию этот бульон можно очистить белками.

Так приготовляется основной желтый, чистый бульон, который подается самостоятельно с мелко нарезанным укропом или служит для приготовления большинства других прозрачных супов.

• Ощутимый вкус придает бульону отвар от отдельно

сваренного в бульоне картофеля нерассыпчатого сорта, который можно с маслом подать на второе.

• Если надо подать на второе блюдо отварную говядину-бульи, следует варить бульон на два дня из 2–2,5 кг говядины от огузка — середины, а на худшее бульи — от ссека, горбушки или костреца, и тогда в первый день подать на второе блюдо говядину-бульи, а на другой день — на второе блюдо какое-нибудь жаркое. В первый день подать, следовательно, бульон с разными добавлениями, а на второй день приготовить из него какой-нибудь суп.

• Оставлять бульон до следующего дня надо всегда процеженным от положенных в него кореньев, иначе он может прокиснуть.

• В этот бульон, в зависимости от вкуса каждого и по возможности, кладется также либо все перечисленное ниже, либо что-нибудь отдельное:

• 1) обрезки от предназначенной на другое кушанье телятины, куриные головы и лапки, раздробленные кости, оставшиеся от вчерашнего бульона; все это варится в бульоне с самого начала, чтобы можно было снять накипь и процедить; 2) некоторые хозяйки добавляют не сырую, а печеную луковицу (одну или две); 3) 1–2 сушеных гриба; 4) одну телячью почку; 5) 1/2 ст. ложки промытого сушеного зеленого горошка; 6) за 2 часа до подачи к столу кладут в бульон одну брюкву; 7) за 45 минут до готовности добавляют, кроме основных кореньев, морковь, петрушку или сельдерей.

• Все это варится до готовности и затем процеживается. Подавая, этот бульон можно разнообразить следующим образом:

• 1) чистый, только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами в раковинах (за исключением ватрушек и блинчатого каравая); 2) с гренками; 3) с морковью и крупно нарезанными листьями шпината, который на несколько минут опустить в соленый кипяток (100 г шпината и 2 нарезанные моркови); 4) с фрикадельками или с кнелями, употребив на фрикадельки или кнели 400 г говядины; 5) с клецками; 6) с кашей из смоленской крупы (200 г крупы); 7) с домашней лапшой (1 стакан муки); 8) с лазанками (130 г муки); 9) с манной крупой (1/2 стакана); 10) с рисом или рисовой кашей, или рисовыми крокетами; 11) с саго (1/2 стакана); 12) с овсяной крупой «Геркулес» (1/2 стакана); 13) с перловой крупой (суп стакана); 14) с мелко нарезанными кореньями (400 г очищенных) и с пирожками; 15) с мелко нарезанными кореньями и картофелем (400 г очищенных); 16) с кореньями и капустой (400 г очищенных); 17) с брюссельской капустой и кнелями (200 г

капусты и 200 г мяса); 18) с зеленым горошком, цветной капустой и спаржей (400 г всего); 19) со свежими молодыми овощами (400 г очищенных); 20) с сушеными кореньями (2 полные ст. ложки); 21) с пельменями из 130 г муки.

2. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме

1,5–2 кг говядины, разные мясные обрезки, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей, 1/3 сельдерея, маленькая репа, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, укроп, 400 г говядины на оттяжку, 3 белка, 1/2 ст. ложки зеленого сушеного горошка или (1–2 сушеных гриба), (1 брюква или репа), (1 морковь), (1 печеная луковица), (400–800 г бычьего хвоста), (5–6 шт. нерассыпчатого картофеля), (телячья почка), (1–2 шт. гвоздики или мускатного ореха), соли 3 ч. ложки без верха

Предназначая основной бульон № 2 для более изысканного стола, в него надо положить вообще больше мяса, добавить по желанию то, что перечислено в бульоне № 1 и, кроме того, за полтора часа до подачи, чтобы очистить бульон и придать ему еще большую крепость, употребить мясную оттяжку, а именно: взять дополнительно от 400 г до 2,4 кг сырой говядины без жира и костей, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 2–3 сырых, взбитых венчиком белка, развести полутора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы, влить стакан горячего процеженного бульона, размешать, сразу же влить эту приготовленную теплую смесь в кипящий бульон, энергично размешивая, поставить кастрюлю на слабый огонь, накрыть крышкой.

Через полтора часа, т. е. за полчаса до подачи, когда оттяжка свернется, очистив таким образом бульон, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, и через эту оттяжку процедить остальной бульон, досолить, после чего еще раз его вскипятить и подавать.

• Эти два бульона составляют основу всех других прозрачных супов. Консоме можно разнообразить так же, как и бульон № 1, а именно: подавать его чистым, влив в суповую миску на мелко нарубленный укроп и петрушку, со всевозможными гренками, пирожками и фаршами в раковинах. Или опускать в чистый бульон отдельно сваренные крупы, вермишель, мелко нарезанные коренья и пр.

3. Бульон красный, средней крепости

1,2 кг говядины, 1–2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 порей, небольшая репа, укроп, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, соль

1,2 кг говядины от бедра или огузка — середины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюли, подлить 3–4 ложки воды. Добавить к этой говядине 300 г нарезанных основных кореньев, луковицу, пучок зелени, плотно накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще переворачивая говядину и мешая коренья лопаточкой, чтобы мясо и коренья не пригорели, а только подрумянились со всех сторон. Подливать каждый раз по ложке воды. Когда мясо покроется блестящей пленкой, а кости как бы лаком, влить 9 стаканов воды, измерить уровень палочкой, долить остальные 6 стаканов, поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать 3 раза вскипеть, каждый раз снимая пену и убавляя огонь до минимума. Всыпать полторы чайной ложки соли и доваривать на слабом огне.

За полтора часа до подачи отставить кастрюльку с огня, дать настояться, снять жир, перелить в другую кастрюлю, процеживая сквозь ситечко, досолить, вскипятить, влить в суповую миску, добавив зеленый укроп.

• К этому бульону подается все то же, что и к бульону № 4.

4. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме

1,5–2 кг говядины или 1,2 кг говядины и небольшая курица (жареные кости, оставшиеся от ростбифа), 300 г основных кореньев, 1–2 луковицы, пучок зелени трех сортов, 1 брюква, 1/2 ст. ложки сушеного горошка, 1–2 сушеных гриба, кусок сахара (1–2 шт. гвоздики, мускатный орех), соль. Оттяжка: 200 г мякоти курицы, 200 г мякоти говядины, 3 белка, укроп (коренья)

1,5–2 кг говядины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюльки вместе со всеми основными кореньями и пучком зелени, подлить 3–4 ложки воды. Или, взяв 1,2 кг говядины, добавить курицу, обработать ее, вымыть, снять мясо с костей. Все кости разрубить, положить к говядине, накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще все переворачивая, чтобы мясо не пригорело, а только подрумянилось со всех сторон. Далее поступить, как сказано в № 2, добавив в бульон кто что любит: 2–3 сушеных гриба, брюкву или репу, ложку зеленого сушеного

горошка, 2 гвоздички или немного мускатного ореха, или и то и другое вместе.

Во Франции добавляют голубя или кролика, или жареную куропатку, или жареные кости, оставшиеся от ростбифа. За полтора часа до подачи снять с поверхности жир, процедить, очистить мясной оттяжкой, как сказано в рецепте № 2. Но оттяжка в данном случае приготовляется из 200 г нежирной сырой говядины и 600 г куриного сырого мяса, снятого с костей, или из костей дичи, предварительно прожаренных в масле, причем спинки выбрасываются. Прибавляются к оттяжке и некоторые прожаренные коренья. Все мелко порезать, пропустить через мясорубку, положить 3 белка и так до конца.

• Этот красный бульон подается: 1) с укропом; 2) с гренками с сыром; 3) с пирожками; 4) с фигурно нарезанными кореньями, отдельно в бульоне сваренными; 5) с саго; 6) с морковью и шпинатом (2 моркови, 100 г шпината).

5. Суп французский — жюльен

1,2–1,6 кг говядины, 500 г основных кореньев, 1 большая морковь. Гарнир: 1 репа, 1 сельдерей, 6–8 шт. спаржи, 1 кочан цветной капусты, 1 ложка сушеного зеленого горошка, 6–12 шт. зеленых бобов, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, 1/2 ч. ложки питьевой соды, примерно 50 листьев щавеля, шпината и салата латука

Сварить желтый или красный бульон с поджаренными основными кореньями, осветлить мясной оттяжкой, в которую добавить и все обрезки от фигурно нарезанных кореньев, процедить. Взять все сорта кореньев, очистить от кожицы, опуская их сразу же в холодную воду, затем нашинковать, как вермишель, длиной 22 мм.

За час до подачи поджарить на сливочном масле коренья до золотистого цвета. Налить на них процеженного бульона, чтобы только покрыло, дать бульону почти полностью выкипеть.

Отдельно сварить в процеженном бульоне спаржу, нарезанную кружочками; цветную капусту, разделенную на кочешки, отдельно сушеный зеленый горошек и зеленые нашинкованные бобы, которые следует сначала опустить в соленый кипяток с содой, сварить. Очищенные от стебельков и нарезанные листья шпината, щавеля и салата латука обдать кипятком, дать вскипеть, откинуть на сито, обдать холодной водой, дать ей стечь.

Все это перед подачей к столу вынуть шумовкой в суповую

миску и залить общим процеженным горячим бульоном.

• Для разнообразия в этот суп можно положить отвар ржаного хлеба, а именно: 200 г высушенного, нарезанного кубиками хлеба залить 2 стаканами кипятка, накрыть, дать настояться, влить по вкусу в суп. Или влить в суп 1/2 стакана сухого столового вина, добавить 1/2 лимона, нарезанного тонкими ломтиками, без зерен, и мускатный орех.

6. Суп весенний — принтаньер

1,2–1,6 кг говядины (кости курицы), 500 г основных кореньев, пучок зелени и луковица (400 г говядины и пр. на оттяжку), кочан цветной капусты, горсть стручков, 1 репа, 1 ст. ложка вылущенного гороха, 3–4 шт. спаржи, 6–8 шт. каротели, 12 картофелин, укроп, соль. К этому супу подаются всевозможные пирожки

Сварить желтый бульон средней или двойной крепости с мясной оттяжкой с основными поджаренными кореньями, луковицей и пучком зелени. По желанию можно добавить кости небольшой курицы, процедить.

За час до подачи к столу взять молодой очищенный картофель, очищенную молодую морковь, молодую репу, нарезанную ломтиками; спаржу, зеленых цельных стручков, ложку вылущенного свежего горошка, головку цветной капусты, разделенную на кочешки. Все это вымыть и опустить в подсоленный кипяток. Когда вскипят, тотчас откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому цветную капусту и молодую морковь положить последними, так как они варятся не более 15 минут. В суповую миску всыпать мелко нарубленного зеленого укропа, выложить туда все овощи с бульоном, залить остальным бульоном, подавать.

7. Суп с савойской капустой — потофе

0,8–1,6 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, пучок зелени, 600 г не очищенных еще овощей: савойской капусты, моркови, петрушки, порея; сельдерея и репы; зеленого укропа и петрушки, соль. Оттяжка: 400 г говядины, 3 яичных белка, обрезки от кореньев, подаваемых в супе

Сварить желтый бульон № 1 с основными поджаренными кореньями и обрезками от тех кореньев, которые подадутся в супе, очистить по желанию мясной оттяжкой с белками, процедить сквозь мокрую салфетку.

За 2 часа до подачи взять савойскую капусту, подержать ее четверть часа в холодной соленой воде, затем опустить в кипяток, вскипятить, разобрать по листам, от каждого отрезать кочерыжки с ее разветвлениями. Завернуть эти листья в салфетку, отжать их, каждый лист свернуть в виде шарика, считая по 2–3 таких шарика на порцию. Положить их в глубокий сотейник, залить жирным бульоном, чтобы только покрыло. Накрыть сотейник крышкой, поставить вариться на слабый огонь, доливая понемногу бульон. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее, а отвар процедить в общий бульон.

Очищенные овощи — морковь, петрушку, порей, сельдерей и репу — нарезать размером с зубчик чеснока, опустить в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, переложить в сотейник, залить процеженным бульоном, чтобы покрыло полностью, сварить до мягкости.

Когда все будет готово, опустить в общий бульон, вскипятить, вылить в супницу на зеленый укроп и петрушку и на мясо, порциями нарезанное.

8. Бульон из курицы, двойной крепости

2 небольшие нежирные курицы, 100 г белых кореньев, пучок зелени, 2–3 белка, 400 г телячьих костей, укроп, соль

Взять на 6–8 человек 2 небольшие очищенные и выпотрошенные курицы, снять с них филе на котлеты или кнели для того же бульона, а остальное мясо срезать на оттяжку. Опустить кости обеих куриц с крылышками и ножками в кастрюлю с холодной водой (15 стаканов), дать 3 раза вскипеть под крышкой на большом огне; снять пену, остов же, приподняв вилкой, прополоскать в том же бульоне, переложить в другую кастрюлю, залить бульоном, процеживая его сквозь ситечко, добавить белые коренья, слегка подрумяненные, чтобы бульон имел золотистый цвет, варить на малом огне. Обрезанный от мяса остов одной из двух куриц сначала хорошо обжарить и, осушив от масла, варить.

За полтора часа до подачи 400 г срезанной мякоти курицы пропустить через мясорубку, смешать с 2–3 сырыми яичными белками и с 1/2 стакана холодной воды, размешать до получения

однородной массы, влить стакан горячего бульона, тотчас ввести в кипящий бульон, размешать, поставить бульон на слабый огонь (лучше на рассекатель), неплотно прикрыв крышкой. Через полтора часа выложить свернувшуюся оттяжку на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, через оттяжку процедить весь бульон, один раз вскипятить и подавать к столу. Эту оттяжку надо варить полтора часа.

• Этот бульон, приготовленный одним из трех перечисленных способов, подается: 1) в чашках к завтраку; 2) к обеду с зеленым укропом, кервелем, эстрагоном; 3) с гренками, посыпанными сыром; 4) с пирожками; 5) с отдельно отваренным рисом и рисовыми крокетами; 6) с отдельно отваренной перловой крупой; 7) с отдельно отваренными макаронами; 8) с кнелями из филе той же курицы; 9) с клецками; 10) или засыпать бульон 1/2 стакана манной крупы, прокипятить.

Супы белые с мучной заправкой

9. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями

Индейка весом около 1,2 кг, 400–600 г говяжьих и телячьих костей, 1 луковица (основные коренья), 6–12 сморчков, мускатный орех, 200 г почечного жира, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки муки, 1/2 черствой булки, 4–5 яиц, укроп и зелень петрушки

Сварить бульон из говяжьих и частью телячьих костей с печеной луковицей и по желанию с неподжаренными кореньями. Взять нежирную индейку, снять с нее филе, а все остальное сварить в бульоне. Очистить, вымыть 6–12 шт. сморчков, обжарить их слегка в сливочном масле, посыпать ложкой муки, добавить 1 луковицу, 5–6 горошин перца, залить процеженным бульоном, сварить. Взять печенку от индейки, поджарить ее, остудить, натереть на терке. Филе мелко порезать и истолочь, положить кусочек почечного мелко изрубленного телячьего жира, 1 ст. ложку растопленного масла, 2 яйца и еще 2–3 желтка, 2–3 ст. ложки сливок, соль, мускатный орех и тертую черствую булку — столько, чтобы образовалась густая масса, как на фрикадельки или кнели, сварить отдельно в бульоне. Соединить все вместе и подавать к столу.

10. Суп валашский белый

600 г говядины, 1 небольшая утка, 1–2 луковицы, 3–4 сушеных гриба, 1/2 ст. ложки масла, 1/3 стакана муки, 1/3 стакана риса, 1/2–1 1/2 стакана самой свежей сметаны, соль. Коренья: 1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1/2 репы, около 1/2 брюквы, 1 кочан цветной капусты, 1 кочан савойской капусты, разрезанный на 8 частей

Сварить белый бульон из 600 г говядины, 1 небольшой утки, кореньев, 3–4 сушеных грибов, процедить. 1/2 ст. ложки масла поджарить с 1/3 стакана муки, развести бульоном, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в бульон отдельно отваренный рассыпчатый рис и также в бульоне отдельно отваренные фигурно нарезанные коренья и сметану, довести до кипения. Перед подачей посыпать измельченным укропом и зеленью петрушки.

11. Суп из молодого свекольника

0,8–1,2 кг говядины, 400 г свиной грудинки, 1 петрушка, 1/2 сельдерея, 1 порей, 3–6 сушеных грибов (10–15 зерен душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа), 1/2–1 стакан сметаны, 1/2 ложки масла, 1 ложка муки, 400 г перебранного свекольника, свекольный рассол или хлебный квас, зелень петрушки и укропа, соль

Сварить обычный белый бульон из 1,2 кг говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, можно прибавить 400 г свиной грудинки, процедить.

Очистить, вымыть, мелко нарезать молодой свекольник и несколько самых маленьких корешков свеклы, положить в бульон, сварить, долить по вкусу свекольного рассола или хлебного кваса; заправить 2 ст. ложками муки, прокипятить. Подавая, всыпать зелень петрушки и укроп, положить сметану.

12. Рассольник с почкой

0,6–1,2 кг говядины, 1 говяжья почка, 400 г, т. е. 6–8, соленых огурцов средней величины, огуречный рассол, пучок зелени, кожица от огурцов, печеная луковица, 200 г основных кореньев, штук 6 крупного картофеля, 1/2 ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана перловой крупы, 1/2–1 1/2 стакана сметаны

Взять говяжью почку, снять с нее пленку, вымочить в холодной воде, несколько раз ее сменяя, опустить в кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Вскипятить свежую воду, опустить в нее почку, довести до кипения, вынуть, промыть холодной водой. Между тем из 400–800 г говядины сварить белый бульон, вскипятить, как обычно, 3 раза, снять накипь, опустить в него почку, пучок зелени, обрезки от фигурно нарезанных кореньев, кожицу и сердцевину соленых огурцов. Очищенные, фигурно нарезанные коренья обдать кипятком, слить его, добавить 1/2 ст. ложки масла, стакан жирного, процеженного бульона, накрыть крышкой, тушить на огне или в духовке. Когда коренья наполовину будут готовы, добавить к ним нарезанный кубиками картофель, снова накрыть крышкой, потушить до мягкости, 1/3 стакана перловой крупы промыть, залить холодной водой, чтобы покрыла крупу, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины, разрезать каждый вдоль на 4 части; затем эту мякоть нарезать наискосок, опустить в соленый кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Рассол от огурцов процедить, вскипятить; 1 ст. ложку муки, разведенную 1 1/2 стакана холодной воды, развести частью огуречного рассола, вскипятить, развести всем процеженным бульоном, прибавить по вкусу уже прокипяченного огуречного рассола, вскипятить несколько раз, положить в него все приготовленное, т. е. нарезанную поперек волокон тонкими ломтиками почку, перловую крупу, огурцы, коренья с картофелем и сметану, вскипятить. В супницу всыпать измельченный укроп, за неимением почек можно положить небольшими кусочками нарезанную говядину из супа. В таком случае надо употребить на бульон большее количество говядины.

13. Рассольник с гусиными потрохами

600 г говядины, потроха от одного гуся, 6 соленых огурцов, т. е. 400 г, огуречный рассол, кожица от соленых огурцов, пучок зелени, печеная луковица, 300 г основных кореньев, штук 6 крупного картофеля, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана муки, 3/4 стакана перловой крупы, 5 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, 1/2–1 1/2 стакана сметаны, укроп

Приготовляется так же, как сказано выше, но только вместо почек кладутся гусиные потроха, которые надо опалить, промыть

в холодной воде и разрезать: шейку — на 4 части, пупок — на 2, в продольном направлении; головку оставить целой, положить и первые два сустава лапок и крылышек. Сварить их отдельно с кореньями и пряностями, процедить, соединить с белым бульоном из говядины.

14. Щи зеленые из молодой крапивы

800 г говядины, 200 г ветчины или сосиски, коренья, луковица, пучок зелени, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 800 г молодой крапивы, 1/2–1 стакан сметаны, 100 г щавеля (5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа), зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон с обрезками кореньев и пучком зелени, процедить. Сварить отдельно в бульоне красиво нарезанные коренья. Взять 800 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить раза два, но не под крышкой, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать досуха и мелко порезать. Между тем взять ложку масла, по желанию слегка поджарить в нем мелко нарезанную луковицу, всыпать нарубленную крапиву, поджарить ее, мешая лопаточкой, чтобы не подгорела, прибавить немного сваренного щавеля и сливочного масла, накрыть крышкой, дать потомиться на слабом огне; положить поджаренную в масле муку. За полчаса до подачи развести бульоном, прокипятить, добавить немного сметаны, нарезанное порциями мясо или сосиски, дать закипеть, перелить в суповую миску, на положенные в нее фигурно нарезанные, сваренные отдельно коренья, измельченную зелень петрушки и укроп.

• Отдельно подаются сметана, сваренные вкрутую или фаршированные яйца, гренки из гречневой крупы, ватрушки с творогом, блинчатые пирожки, слоеные с мозгами, говядиной и пр.

15. Щи из кислой капусты

800 г говядины, 400 г ветчины, 3–4 сушеных гриба (2 луковицы), 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, т. е. 600 г, 1/2 ст. ложки масла (5 горошин черного перца), 1 ст. ложка муки, 1/3 или 1/2 стакана сметаны

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг жирной говядины от

толстого края, огузка, грудинки или из 800 г говядины и 400 г ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить; 3 стакана кислой капусты отжать, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порезать, поджарить до мягкости с 1 ложкой масла, но лучше сала, с 1 мелко изрубленной луковицей, 2 ложками муки и молотым черным перцем, залить бульоном, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будут совершенно готовы, можно положить 1/2 стакана сметаны или сливок, дать вскипеть. Подавать с нарезанной отварной ветчиной или говядиной. Многим больше нравится рубленая, чем шинкованная, капуста.

• Подаются к этим щам сметана, жареные сосиски, жареная крутая гречневая каша, блинчатые или другие пирожки.

16. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом

0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины или кусок кожицы копченой ветчины, 2 луковицы, пучок зелени, соль, 600 г щавеля со шпинатом, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны (1–2 сушеных гриба); можно подать еще 1/2 стакана сметаны

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины с 2 луковицами, для аромата можно прибавить кусочек кожи от копченой ветчины, процедить. Взять 600 г молодого щавеля, если же он очень кислый, то взять его пополам со шпинатом или в другой пропорции, в зависимости от вкуса, т. е. взять или 600 г одного щавеля, или 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината.

Перебрав щавель, вымыть его, выжать, мелко порубить, переложить с соком в кастрюльку, добавить 1/2 ст. ложки сливочного масла, потушить его в собственном соку, можно протереть сквозь сито. Если добавляется шпинат, то его надо перебрать, промыть, несколько раз сменяя воду, залить крутым соленым кипятком с 1/2 ч. ложки соды, сварить в открытой кастрюльке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть шпинат сквозь сито, смешать со щавелем, поджарить в столовой ложке сливочного масла с 1/2 ст. ложки муки, влить 1/2 стакана сметаны. За четверть часа до подачи к столу развести процеженным бульоном, положить нарезанную говядину и ветчину, не накрывая крышкой, дать несколько раз вскипеть.

• К щам подаются рассыпчатая гречневая каша, крутоны из гречневой каши, крутые яйца, фаршированные яйца, пирожки из всех сортов теста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирог,

ватрушки с творогом, фарш в раковинах.

17. Щи ленивые из свежей капусты

0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 репа, 2 моркови, 1/2 сельдерея, 600 г капусты, 1/4 стакана муки, 1 ложка масла или бульонного жира, 1/2–1 стакан сметаны, 5–6 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа (томатное пюре), укроп, соль

Сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, а только из 0,8–1,2 кг говядины от грудинки или огузка, 2 ч. ложек соли, пучка зелени сельдерея и петрушки и из обрезков кореньев, предназначенных остаться в щах. Кочан капусты отделить от кочерыжки так, чтобы самой капусты было 600 г. Опустить на полчаса в холодную соленую воду.

Мелко нашинковать 1 луковицу, подрумянить ее в масле или в бульонном жиру. Капусту разделить на 6–8 частей, опустить ее в кипяток, раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить к обжаренному луку, залить процеженным бульоном, чтобы едва покрыло, варить на слабом огне или потомить в духовке.

Когда наполовину будет готово, положить нарезанные и доведенные до кипения коренья. Между тем общий бульон процедить. Муку поджарить с маслом или с бульонным жиром, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, процедить в бульон, положить в него сваренную капусту с кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрыв кастрюлю крышкой. В суповую миску всыпать нарезанного зеленого укропа и немножко перца, положить разрезанную отварную говядину, влить щи, подавать.

• Для разнообразия можно положить в щи 2–3 помидора, которые надо вымыть, разрезать, вынуть зернышки, мелко нарезать, потушить в масле, залить бульоном и протереть.

• К щам подается рассыпчатая гречневая каша или крутоны из поджаренной гречневой каши, или блинчатый каравай, или блинчатые пирожки.

18. Солянка мясная

От 400 г до 1,2 кг говядины, неполная тарелка разного мяса, коренья, 1 луковица, пряности, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, неполная тарелка разных свежих или маринованных грибов, 12 оливок, 2 соленых

огурца, 1–2 стакана огуречного рассола, 1/4 кочана свежей капусты, 1/2–1 стакан свежей сметаны или сливок, укроп, зелень петрушки и зеленый лук

Приготовить белый бульон из 400 или 800 г говядины с кореньями, перцем и лавровым листом, процедить и, когда бульон будет готов, положить в него тарелку отварного мяса, нарезанного небольшими кусочками: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисок, всего понемногу. Луковицу мелко порубить, поджарить в ложке свежего масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульоном, положить 2 соленых очищенных и нарезанных кусочками огурца, 12 оливок, 6–12 шампиньонов, 6–12 маринованных рыжиков; 6–12 соленых груздей, обдав их один раз кипятком, или свежих белых грибов, рыжиков, маслят или груздей, в таком случае их надо очистить, обдать кипятком и сварить отдельно, снимая накипь; влить 1–2 стакана огуречного рассола. Положить и ошпаренную кипятком свежую капусту. Когда будет готово, выложить все это в общий бульон к разным сортам мяса, прибавить 1/2–1 стакан сметаны или густых сливок, прокипятить, подавая, всыпать в суповую миску измельченный укроп и зелень петрушки, а кто любит — хорошую горсть мелко нарезанного зеленого лука.

Супы-пюре мясные

19. Суп-пюре из курицы

500 г говядины, 1 курица весом около 1,2 кг, пучок зелени, 100 г сливочного масла, 1–2 желтка, 1/4 стакана густых сливок, 1/2 стакана перловой крупы, соль

Вскипятить раза три бульон из 500 г говядины от подбедерка с прибавлением 80 г телячьей голяшки. Снять накипь, опустить в него очищенную курицу весом около 1,2 кг, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, посолить по вкусу.

Когда курица станет совершенно мягкой, вынуть ее, отделить мякоть от кожи и костей. Кожу и кости положить обратно в бульон, мякоть же курицы пропустить через мясорубку, смешать с куском сливочного масла, протереть сквозь сито.

Протертое пюре смешать со сваренной и протертой перловой крупой, положить 2 желтка, взбитые с 1/4 стакана густых сливок, размешать, развести процеженным бульоном, довести до кипения, не переставая мешать. Если суп подается не сразу, то надо

поставить его на водяную баню, не переставая мешать. Перед подачей на стол можно опустить в суп кусочек сливочного масла.

• Подается с пирожками.

20. Суп-пюре из цветной капусты

800 г говядины, 400 г телячьей голяшки, пучок зелени, 1,2 кг цветной капусты, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, 1/2 стакана густых сливок, соль

Сварить белый бульон из 800 г говядины и 400 г телячьей голяшки, не кладя ни кореньев, ни лука, а только пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, процедить.

1,2 кг цветной капусты очистить от листьев, ополоснуть, опустить в холодную посоленную воду для очистки от червячков. Отобрать самый лучший крупный кочан, чтобы подать его к супу нарезанным кусочками. Этот кочан опустить в кипяток, отварить, откинуть на дуршлаг, переложить в маленькую кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить 1 1/2 часа.

Остальные кочешки вынуть из соленой холодной воды, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, положить кусочек сливочного масла около 50 г, влить процеженного жирного бульона, накрыть крышкой, поставить на водяную баню, часто ее подливать, пока капуста не станет мягкой, протереть сквозь сито.

Распустить в кастрюльке 1/2 ст. ложки масла, всыпать 1 ст. ложку муки, поджарить ее слегка, чтобы не подрумянилась, развести стаканом процеженного бульона, прокипятить, положить в пюре, размешать до получения однородной массы, понемногу развести процеженным бульоном, положить туда же 2 желтка, взбитые с 1/2 стакана сливок, поставить на слабый огонь, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть. Если пюре получится неоднородным, процедить его сквозь частое сито.

Сваренный крупный кочан разделить на соцветия, опустить в суповую миску, залить горячим бульоном, подавать.

• Подаются к нему пирожки или раковый фарш в раковинах.

21. Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината

0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины, 2–3 сушеных гриба, пучок зелени, горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, луковица, 1 1/2–2 стакана сметаны, или 2 желтка и 1/2–1 стакан сливок (1/4 ч. ложки соды), соль

Этот суп готовится или из одного щавеля, или из одного шпината, или из щавеля пополам со шпинатом. Если из одного щавеля или шпината, то надо брать их по 600 г более или менее уже очищенного, если же пополам, то по 300 г каждого. Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины, кореньев, 200 г ветчины, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, прибавив к ним горсть вымытого укропа, потом процедить. Щавель перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, мелко порубить на деревянной доске, переложить в кастрюлю, вскипятить до готовности в его собственном соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, заправив 1 ст. ложкой муки, разведенной холодной водой. Можно положить мелконарезанную луковицу, поджаренную на 1/2 ст. ложки масла.

Шпинат перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, опустить в подсоленный кипяток, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой; когда вода стечет, протереть сквозь сито в кастрюльку, сразу же добавить в нее кусочек масла. Перед самой подачей бульон снять с огня, положить в него протертый шпинат, мелко нашинкованные грибы, сметану, размешать, тотчас подавать.

• Если щавель молодой, его кладут больше, чем муки; если же щавель зрелый и очень кислый, его кладут меньше, а муки больше. Вместо сметаны щавель можно заправить 2 желтками с 1/2 или 1 стаканом сливок, которые, влив в суп, сильно нагреть, отставить и положить протертый шпинат, грибы и тотчас подавать. В этот суп кладется нарезанная ветчина, или к нему подаются крутые яйца, фаршированные яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги в раковинках и пр.

22. Суп-пюре из репы с уткой

400–800 г говядины, 1 небольшая утка, 1 кг репы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки и 1/2 ст. ложки масла (1/2–1 стакан малаги), соль

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины без кореньев, процедить. Распустить в сотейнике масло, положить подготовленную утку, обжарить ее, часто переворачивая. Вымыть репу, опустить в горячую воду, дать закипеть, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, и откинуть на решето. Снять с репы довольно толстый слой верхней кожицы, нарезать как можно мельче. Добавить к утке, подлить бульона, варить под крышкой до мягкости. Вынуть утку, поставить ее на водяную

баню, чтобы не обсохла, т. е. сложить в кастрюлю и опустить в кастрюлю большего объема с кипящей водой, часто ее подливая, а репу протереть сквозь сито. 1 ст. ложку муки поджарить с 1/2 ст. ложки масла, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, смешать с протертой репой, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить 1/2–1 стакан малаги, прокипятить. Разрезать утку, сложить в супницу, залить горячим супом и подать.

23. Суп-пюре из зеленой фасоли

0,8–1,2 кг говядины, 400 г зеленой фасоли, немного кореньев, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сливок и 2 желтка, соль

Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины и небольшого количества кореньев, процедить. 400 г зеленой фасоли очистить от прожилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон, добавить 1 ст. ложку муки и 1/2 ст. ложки масла, кипятить, пока фасоль разварится. Потом процедить, протереть сквозь сито. 1/2 стакана сливок размешать с 2 желтками, развести бульоном, влить в остальной бульон, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть, подавать с греночками.

24. Суп-пюре из моркови или брюквы

1,2 кг говядины, 200 г моркови, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, соль, 1–2 куска сахара

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, процедить; взять 800 г моркови, вымыть ее, но не чистить ножом, опустить в холодную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, очистить, мелко нарезать, залить бульоном, добавить 1/2 ст. ложки масла и 1/2 ст. ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлаг, положить соль и немного сахара. 2 желтка смешать с 1/2 стакана сливок, добавить кипящего бульона, энергично мешая, влить в общий бульон, довести до кипения, посолить, процедить в суповую миску, подавать с греночками.

• Морковь можно и не опускать в холодную воду, а просто очистить, вымыть, нарезать кусочками, залить небольшим количеством бульона, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

25. Суп-пюре из сельдерея

1 кг говядины, 200 г телячьих костей, 800 г корневого сельдерея, городская булка, 2 желтка, 1/2 стакана сливок, соль

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих костей, процедить; 800 г сельдерея очистить, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить 1 ст. ложку масла, залить процеженным бульоном, прибавить мякиш городской булки, размешать, протереть все сквозь дуршлаг. Влить 2 желтка, смешанных с 1/2 стакана сливок, сильно нагреть, помешивая, развести бульоном, всыпать мелко нарезанную зелень петрушки, подавать с гренками или с телячьей грудинкой.

26. Суп-пюре из каштанов

1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, 800 г каштанов, 1/2 стакана сливок и 2 желтка, 1/2–1 1/2 стакана сухого белого вина, соль, кнели

Сварить бульон без кореньев и специй, снять жир, процедить сквозь салфетку; 800 г каштанов обдать кипятком, накрыть, дать постоять недолго; затем снять скорлупу и кожицу, переложить каштаны в кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дуршлаг, развести всем бульоном, подогреть, влить, помешивая, 1/2 стакана сливок, смешанных с 2 желтками, довести до кипения, но не дать вскипеть. В суповую миску можно влить сухого белого вина и положить кнели из мясного фарша, залить супом, подавать.

27. Суп-пюре из свежих грибов

1,2 кг говядины, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, глубокая тарелка очищенных свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка и 1/2 стакана сливок, соль, черный молотый перец

Сварить бульон, как обычно, процедить. Полную глубокую тарелку свежих грибов, кроме волнушек, очистить, промыть хорошенько в нескольких холодных водах, нарезать, положить в сотейник, тушить до готовности, положив 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, немного посолить, по желанию можно

добавить поджаренную в масле луковицу, размешать, развести бульоном, варить, пока грибы не сделаются мягкими, процедить, протереть сквозь сито; 2 желтка размешать с 1/2 стакана сливок, развести стаканом бульона, процедить в бульон, посолить, помешивая, довести до кипения. Подавая к столу, всыпать черного молотого перца.

28. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином

1,2 кг говядины, немного кореньев, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сливок и 2 желтка, штук 6 трюфелей и 1/2 стакана мадеры, 5–10 шампиньонов, 1 ст. ложка масла, ломтика 2–3 лимона, 1/2–1 стакан хереса, соль, кнели

Сварить бульон из говядины, процедить. 1 ст. ложку масла, 1/2 стакана муки размешать, слегка развести бульоном, прокипятить, процедить, развести всем бульоном. Перед подачей положить сливки с желтками, энергично помешивая, довести до кипения. Положить в суповую миску отдельно сваренную и ломтиками нарезанную кнель, сладкое мясо, в мадере вскипяченные трюфели, тушенные в масле с лимоном шампиньоны, влить хереса, залить супом. Подавать с пирожками в раковинах.

29. Суп-пюре из сушеного гороха

0,4–1,2 кг говядины, 200–400 г ветчины, пучок зелени, 400 г гороха, 1/2 городской булки, укроп, 1/2 ст. ложки сливочного масла, лук (1/2 стакана сметаны), соль

Вскипятить на большом огне 800 г говядины, снять пену, положить пучок зелени и 200–400 г жирной копченой ветчины или кусок кожи от копченой ветчины. 400 г гороха заранее замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыла горох. Положить 1/2 ст. ложки сливочного масла, немного тертой черствой булки, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, потом огонь уменьшить и варить до готовности, без соли, помешивая лопаточкой. Горячим протереть сквозь сито, развести горячим же процеженным бульоном, хорошенько прокипятить, процедить, опустить в него нарезанную кусочками ветчину, можно положить 1/2 ст. ложки сливочного масла, посолить, довести до кипения, подавать.

Некоторые хозяйки добавляют в супницу зеленый укроп, а при варке супа заправляют его поджаренным репчатым или зеленым луком. Некоторые кладут под конец сметану, прокипятив с нею суп.

• Подаются к гороховому супу гренки.

30. Суп-пюре из чечевицы

1 кг говядины или 800 г говядины и 200–400 г ветчины, 400 г чечевицы, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 булки (2 желтка и 1/2 стакана сливок), соль, зеленый укроп

Сварить белый бульон из говядины с ветчиной, пучком зелени, процедить. Стакана чечевицы достаточно, но так как она не всегда быстро и хорошо разваривается, то на всякий случай лучше брать 2 стакана. Намочить ее в холодной воде на несколько часов, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюльку, добавить луковицу, нарезанную морковь, натертую черствую булку, залить горячей водой, прокипятить, снять накипь, перелить в горшочек, положить 1 ст. ложку масла, поставить в духовой шкаф, накрыть крышкой. Когда упреет, горячей протереть сквозь сито, подогреть пюре, развести его процеженным бульоном, посолить, можно влить 2 желтка, растертых с 1/2 стакана густых сливок, мешая сверху вниз, довести до кипения и подать. В супницу всыпать зеленого укропа и нарезанную ветчину.

31. Суп-пюре из картофеля

0,8–1,2 кг говядины, 200–400 г ветчины, 600 г картофеля, пучок зелени, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 городской булки (1/2 стакана сметаны или 2 желтка и 1/2 стакана сливок), соль (зеленый укроп и петрушка), гренки

Сварить бульон из 1,2 кг говядины или из 800 г говядины и 400 г ветчины, или просто из одних жареных костей, оставшихся от ростбифа. Сырую говядину вымыть, залить холодной водой, накрыть крышкой, 3 раза вскипятить на сильном огне, снять пену, положить пучок зелени и по желанию один раз вскипяченную ветчину, сварить бульон до готовности. 600 г очищенного и вымытого картофеля залить холодной водой, посолить, положить 1/2 ст. ложки сливочного масла и мякоть 1/2 булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне,

доваривая на слабом. Горячим протереть сквозь сито. Добавить 1/2 ст. ложки муки, прожаренной с 1 ст. ложкой масла, размешать, развести горячим процеженным бульоном, прокипятить, положить нарезанную кусочками ветчину, вскипятить. В суповую миску всыпать мелко нарезанный укроп. Для разнообразия можно положить одновременно с ветчиной 1/2 стакана свежей сметаны и вскипятить. Или вместо сметаны добавить 2 желтка, растертых с 1/2 стакана сливок, и довести до кипения.

Супы рыбные

Уха

32. Уха из ершей и окуней

600 г ершей, 600 г окуней, 100 г белых кореньев, 2 луковицы, 4 горошины душистого и 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, пучок зелени, соль (шт. 12 картофеля)

1,2 кг ершей и окуней вымыть, выпотрошить, беря в руки по щепотке соли, так как ерши очень скользкие. Вымыть их, снять с окуней филе. Все оставшиеся кости и головы, а также всех ершей вымыть, залить 15 стаканами холодной воды, положить 2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, посолить, варить часа 2–3, пока ерши не разварятся совершенно и не превратятся в кашу, а уха не уварится до 9 стаканов. Процедить и прокипятить. Можно прибавить для вкуса отвар из отдельно, в небольшом количестве ухи, отваренных 12 шт. нерассыпчатого картофеля. За 10 минут до подачи, досолив, вскипятить уху, опустить кусочки филе окуня, сварить их. Без оттяжки перелить в супницу с нарезанным укропом и вынутыми из ухи кусочками филе окуня и подать.

• Если ерши живые, то не надо класть кореньев и специй, чтобы не заглушить их натурального вкуса. Подать отдельно полуломтики лимона без зерен и молотый перец.

33. Уха из стерляди с шампанским

0,8–1,2 кг ершей, окуней и сига или 1 курица, 200 г белых кореньев, 1 1/2–2 луковицы, пучок зелени,

3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 50 г паюсной икры или 2–3 белка, 1,2 кг стерляди, 1/2 лимона (1/2 бутылки шампанского или сухого белого вина), зеленый укроп (зеленый лук), соль

Сварить 0,8–1,2 кг разной мелкой рыбы, как то: ершей, окуней, сига или 1 молодую курицу с белыми кореньями, пряностями и солью. Варить под крышкой на слабом огне часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, очистить, кто хочет, паюсной икрой, процедить сквозь салфетку.

Между тем очистить стерлядь, нарезать на порции, вытереть досуха полотенцем.

За 30 минут до подачи вскипятить процеженный рыбный бульон, опустить в него стерлядь. Когда уха закипит и стерлядь всплывет кверху, уменьшить огонь и варить еще с четверть часа. Осторожно выложить кусочки рыбы в суповую миску, всыпать зеленого укропа, залить процеженной ухой.

• Любители прибавляют в эту уху шампанское «Клико» и сухое белое вино, прокипяченное отдельно. Отдельно подаются полуломтики лимона, очищенного от кожицы и зерен. Многие любят и зеленый, мелко нарубленный лук.

Заправочные рыбные супы

34. Суп из сига, щуки или судака со сметаной

2–3 луковицы, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 пастернак, 1 петрушка, 1 порей, 2–3 лавровых листа, 15–25 горошин душистого перца, 1,2 кг рыбы, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, 1/2–1 стакан сметаны, зелень петрушки, укроп, соль, 12 картофелин

Сварить бульон из кореньев, соли, перца, лаврового листа, пучка зелени, процедить, остудить. 1,2 кг сига, щуки или судака очистить, положить целиком в остывший отвар, поставить на сильный огонь, вскипятить, тотчас огонь убавить и варить минут 15–20.

Мелко нарезанную луковицу обжарить в ложке масла, всыпать 1/2 стакана муки, размешать, поджарить, влить 2 стакана процеженного рыбного бульона, размешать, прокипятить, процедить, сварить в нем картофель, добавить сметану, вскипятить и перелить на зеленый укроп в суповую миску.

Сваренную отдельно рыбу вынуть, вылить отвар в супницу, тотчас подавать.

• Рыбу подать на второе блюдо с картофелем, маслом и яйцами или иначе.

• Этот же самый суп со сметаной можно подать с фрикадельками из сыра или с рыбной кнелью, приготовленной из филе, снятого с самой крупной рыбы, из костей, кожи и головы которой должен в таком случае быть приготовлен рыбный отвар.

35. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой

1 луковица, 1 ст. ложка масла, 5–6 картофелин, 1,2–1,6 кг рыбы, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана перловой крупы и 1 ст. ложка сливочного масла (мускатный орех), 5–6 горошин черного перца, зелень (1/2–1 стакан сметаны), соль

Мелко нарезать луковицу, поджарить ее с 1 ст. ложкой масла, всыпав 1 ст. ложку муки, размешать, развести бульоном, сваренным из кореньев, специй, рыбьих костей, рыбьей кожи и головы и процеженным. Когда закипит, положить 5–6 нарезанных ломтиками картофелин, соль, очищенного, посоленного и нарезанного кусками сига, вскипятить, доварить на слабом огне до готовности. Перед подачей положить отдельно разваренную с ложкой масла перловую крупу, мускатный орех, не слишком мелко смолотый перец и нарезанную зелень петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а суп забелить сметаной.

36. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой

0,8–1,2 кг щуки или другой крупной рыбы, 600 г кислой капусты, 2–4 ст. ложки сливочного масла, 2–4 луковицы, перец, лавровый лист, 1 ст. ложка муки (1 ст. ложка сыра), 1 стакан сливок или сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

В 1 1/2 ложки масла поджарить 1–2 луковицы и 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, всыпать 1 ст. ложку муки, развести рыбным бульоном, сваренным из кореньев, перца, лаврового листа, рыбьих костей, кожи и головы, процедить; сварить до готовности. Филе щуки или другой крупной рыбы

нарезать порциями, поджарить в 2 ст. ложках масла, дать обсохнуть на промокательной бумаге, опустить в кипящий суп, сварить до готовности. Перед подачей всыпать горсть тертого сыра (по желанию), молотого перца, соли по вкусу, влить стакан сливок, дать закипеть, чтобы только не свернулись, и сразу же подавать, всыпав в супницу зелени петрушки и укропа. Вместо сливок еще лучше положить свежей сметаны.

37. Борщ из карасей

600–800 г карасей, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, соль, по 50 г сливочного и растительного масла, 2–3 сушеных гриба, 200 г свеклы, 1/2 кочана капусты, уксус или 1 1/2 стакана свекольного рассола, 2 ст. ложки муки или панировочных сухарей

1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1/2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 2–3 гриба сварить, процедить; в процеженный бульон положить на несколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. 1/2 мелко нарезанной луковицы поджарить до золотистого цвета в 2 ст. ложках растительного или 50 г сливочного масла, смешать с 1 ст. ложкой муки, заправить борщ, влить немного уксуса или свекольного рассола, вскипятить. Штук 6–8 карасей слегка обвалять в муке или панировочных сухарях, хорошенько поджарить в растительном масле, обсушить на промокательной бумаге или бумажных салфетках; перед самой подачей опустить в борщ, вскипятить.

• Подавать с теми же карасями, или с ушками, или с рыбной кнелью.

38. Солянка рыбная сборная

6–8 ершей, 200 г сига, 100 г судака, 200 г соленой осетрины, белорыбицы, белужины или севрюги, 200 г белых кореньев, 2 луковицы, 1–3 лавровых листа, 3–6 горошин перца, пучок зелени, 1/2 стакана муки, штук 20 раковых шеек, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка томата, соль, 3–4 ст. ложки сливок, 2–3 ст. ложки корнишонов, 2–3 ст. ложки каперсов, 8–12 белых маринованных грибов, 1/2 лимона, щепотка зелени

петрушки

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из белых кореньев, лука, перца, лаврового листа, пучка зелени, из рыбьей кожи, костей и головы, процедить, заправить поджаренной с маслом мукой, положить слегка обжаренные маринованные белые грибы, каперсы, оливки, корнишоны. За 20 минут до подачи к столу все это вскипятить, опустить филе свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, раковые шейки, лимонный сок по вкусу и, кроме того, для цвета 1 ст. ложку пассерованного в масле пюре из помидоров, щепотку рубленой зелени, размешать, перелить в суповую миску и подавать.

Супы холодные

39. Хлодник польский со сметаной

600 г молодой свеклы, горсть укропа, 2–4 стакана сметаны, свекольный квас, 3 огурца, 15–30 раков, 4–6 яиц, 1/2 лимона, соль, укроп (черный перец), зеленый лук-сеянец

Горсть укропа и зеленого лука-сеянца растереть с солью. Взять молодого свекольника и несколько штук мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, откинуть на дуршлаг, очень мелко порезать, сложить в суповую миску.

Влить 2–4 стакана свежей сметаны, развести по пропорции вскипяченным свекольным квасом или кипяченой остывшей водой, чтобы всего вышло 9 стаканов; положить крутых разрезанных на несколько частей яиц, нарезанных мелкими четырехугольными кусочками свежих огурцов, раковых шеек, укроп, ломтики лимона, соль, немного перца и кусок льда. Приготовить на тарелке мелко наколотый лед, чтобы каждый мог класть его себе в тарелку.

• В этот хлодник можно добавлять процеженный, холодный, без малейшего жира крепкий бульон № 1. На юге в этот хлодник добавляют даже вареное мясо, нарезанное мелкими кубиками.

40. Окрошка мясная

Разное жаркое, 2–4 огурца, 3 яйца, зеленый лук, укроп, эстрагон, соль, перец, 1–2 стакана сметаны, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык нарезать кусочками полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов и крутых яиц, нарезанных такими же кубиками, мелко нарубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в суповую миску, заправить горчицей, солью, сахаром и сметаной, развести квасом: на 2 бутылки баварского кваса 1 бутылку кислых щей, посолить, по желанию поперчить, положить кусок льда.

41. Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или отварить 1,2 кг рыбы; вынуть кости, нарезать кусками, положить в суповую миску, добавить свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, всыпать по вкусу соли и молотого черного перца.

42. Окрошка постная

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград. Сварить и очистить картофель, свеклу, зеленую фасоль, всего полную тарелку, сложить все это в суповую миску. Перед самым обедом положить в кастрюлю 1/2 ч. ложки горчицы и столько же соли, влить по капле 1 ст. ложку оливкового масла, помешать, пока горчица не превратится в густой соус. Развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, прибавить по желанию соль, перец, зеленый лук, петрушку, укроп, все размешать, положить кусок льда и вышеозначенное количество кваса.

43. Ботвинья

600 г щавеля, 6 огурцов, зеленый лук, 1/2 ч. ложки горчицы или хрена, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей, 600 г рыбы или 25 раковых шеек (хереса или шампанского)

600 г щавеля вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито; положить 6 шт., т. е. 400 г, свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого

с 1 ч. ложкой соли, 1 ч. ложечкой сахара, 1/2 ч. ложки горчицы или таким же количеством тертого хрена. Всыпать укроп; развести все 2 бутылками баварского кваса, можно прибавить неполную бутылку кислых щей. Подать отдельно отваренную в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковых шеек и отдельно мелко наколотый лед. Можно прибавить херес или шампанское.

Дополнения к супу

Греночки и гренки

• Примечание. Для всех гренок, какого бы рода они ни были, надо употреблять черствую ситную булку, городская для них не годится.

44. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира

1 булка, 1/2 ст. ложки масла, 50 г сыра

Срезать корку с черствой булки, нарезать ее тонкими ломтиками или длинными полосками, или брусочками. Разложить на противень, каждую полоску смазать перышком растопленным маслом, посыпать сыром, подсушить до золотистого цвета в горячей духовке.

45. Гренки с мясным фаршем и пармезаном

400 г жаркого, 1 луковица, 2 ст. ложки тертой булки, 1 1/2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 или 1 1/2 булки, 50 г тертого пармезана

400 г говядины или телятины вареной либо жареной пропустить через мясорубку с луковицей, всыпать 2 ст. ложки тертой булки, смешать, поджарить в 1 ст. ложке масла, посолить, вбить 1 яйцо, влить 2 ст. ложки сметаны, намазать этой массой нарезанную ломтиками булку, посыпать пармезаном, подсушить на противне, смазанном маслом.

Фрикадельки

46. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу

200 г говядины или телятины, 50 г почечного жира, соль, перец, мускатный орех, 1 луковица, 1/2 городской булки, 2 яйца, 3–4 сухаря

200 г говядины, 50 г почечного жира очистить от прожилок,

пропустить через мясорубку, добавить соли, перца, мускатного ореха, 1/2 измельченной луковицы, 1/2 городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 2 ст. ложки сливок, растолочь все в ступке, скатать шарики, обвалять в молотых сухарях, опустить в борщ, бульон или щи из щавеля и пр., сварить.

• Фрикадельки из телятины и баранины приготовляются точно так же.

47. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра

100 г сыра, 2 яйца, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 городской булки, 1 ст. ложка сметаны, 3–4 сухаря

200 г сыра натереть на терке, положить 1 ст. ложку сливочного масла, растолочь в ступке, вбить 2 яйца, положить 1/2 городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку сметаны, скатать шарики, обвалять в сухарях, отварить их, как и все прочие фрикадельки и клецки, отдельно в бульоне, в маленькой кастрюльке.

Когда будут готовы, вынуть шумовкой, остудить их; разрезать острым ножом каждую пополам, положить в суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку бульон, в котором они варились, залить всем бульоном; подавать в чистом бульоне, или в супе со сметаной, или в супе-пюре.

Рыбные и мясные кнели (фарш)

Примечания

1. Для рыбных кнелей употребляется только клейкая, малокостлявая и нежирная рыба, как то: судак, щука, окунь и т. п.

2. Что же касается мясных кнелей, то берутся не только мягкие части (филе), но и все мясо, срезанное с ножек и крылышек. Хотя оно и жилистое, но так как оно протирается, то все крупные частицы остаются на сите.

3. Берется всегда сырое мясо.

4. Сначала его надо мелко нарезать, затем пропустить раза два через мясорубку, потом истолочь в ступке, прибавляя немного сливок.

5. Истолченное мясо протирается сквозь сито.

6. Соль прибавляется после протирания, так как она имеет

свойство склеивать мясо, а следовательно, препятствовать протиранию.

7. Форма кнели бывает различна; смотря по ее назначению.

8. Для бульона ее опускают чайной ложечкой; для гарнира — столовой ложкой. Если кнели, подавая, надо нарезать ломтиками, то их скатывают в виде толстых сосисок, завертывают в чистую тряпочку и обвязывают ниткой.

9. Если кнели опускаются ложкой столовой или чайной, то надо взять полную ложку приготовленной массы, другой же чайной или столовой ложкой, обмакивая ее каждый раз в теплую воду, срезать верхнюю половину кнели во всю ее длину, а остальную половину той же ложкой стряхивать, опуская ее в кипящую соленую воду или процеженный бульон.

10. Опускать всегда в отдельную кастрюльку, в процеженный бульон или подсоленную воду.

11. Варить в открытой кастрюльке, на слабом огне и ни в коем случае не давать воде кипеть ключом, иначе кнели развалятся. Варить, пока не всплывут наверх и не затвердеют. Вообще, если дотронуться пальцем до сваренной кнели и она не развалится на куски, значит, готова. Варится же приблизительно минут 10–15. Когда кнели будут готовы, их осторожно вынимают шумовкой на блюдо. Когда остынут, перекладывают в суповую миску, заливают горячим бульоном или гарнируют ими какое-нибудь блюдо.

12. Если же кнели варятся в виде колбаски, завернутой в тряпочку, то по готовности ее надо опустить в холодную соленую воду. Когда остынет и окрепнет, тогда только осторожно переложить на блюдо, развернуть, снять тряпочку, нарезать ровными косыми ломтиками, которые и опустить в суповую миску или употребить для гарнира.

13. Начиная варить кнели, надо одну опустить на пробу и, если чего-то не будет хватать, добавить в подготовленную массу.

48. Кнели из говядины или телятины

300 г говядины или телятины, 1/2 луковицы, 1 яйцо, 1/4 городской булки, 1 ст. ложка масла или густой сметаны, по 2 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, соль

300 г говядины или телятины без костей мелко порубить; 1/2 измельченной луковицы поджарить в масле, смешать с говядиной, положить соли, 1 яйцо, 1/4 городской булки, намоченной и отжатой, душистого и черного молотого перца,

мускатного ореха, 1 ст. ложку масла или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, завернуть в чистую тряпочку и обвязать ниточкой, отварить в соленой воде, остудить, нарезать тонкими ломтиками, опустить в бульон и подавать. Подробности см. в примечании.

49. Кнели из курицы или индейки на сливках

Мякоть 1 курицы или 1/2 индейки, 1/2 стакана густых сливок, соль, кайенский перец

С обработанной курицы снять всю мякоть с костей, использовать кости на бульон, нарезать кусочками, пропустить раза два через мясорубку, истолочь в ступке, прибавив 2 ст. ложки густых сливок, протереть сквозь сито. Тогда только посолить, поставить на лед и хорошенько взбить лопаточкой, прибавляя еще густых сливок, всего с прежними их должно быть не более 1/2 стакана. Опустить в кипяток для пробы одну кнелю. Если окажется твердой, подлить сливок, а если слишком жидкой, то придется взять 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, растереть, развести не больше чем 1/3 стакана воды, вскипятить, взбить до гладкости, немного остудить, примешать сколько нужно будет к приготовленной массе и снова опустить в кипяток на пробу одну кнелю. Далее поступать, как сказано в примечании.

50. Рыбные кнели

400 г рыбы, 1 ст. ложка муки, 3 горошины черного и 7 горошин душистого перца, 1 маленькая луковица, 1/2 городской булки, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, соль

Очистить свежую щуку, судака, окуней и хорошо вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного черного и душистого молотого перца, маленькую, измельченную и поджаренную в масле луковицу, положить городскую булку, намоченную в воде и отжатую, смешать, мелко изрубить, прибавить 1/2 ст. ложки масла, 2 яйца, мускатный орех, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Посыпать на стол или разделочную доску муку, скатать фарш в виде толстой сосиски, сварить, как сказано в примечании. Переложить в суповую миску, залить ухой.

Ушки

Примечание. Тесто на ушки приготовляется такое же, как и

на лапшу. Раскатав очень тонко, нарезать четырехугольные кусочки, числом до 35, смазать края белком, положить на каждый кусочек по чайной ложке фарша, слепить края треугольником, потом слепить концы. Жарить их в растопленном сливочном или оливковом масле. Поджарив, класть на бумажные салфетки и, когда обсохнут, опускать перед самой подачей в борщ или грибной суп, но не раньше, чтобы ушки не размокли. Ушки делают с мясным и грибным фаршем.

51. Ушки с мясным фаршем

Приготовить крутое тесто из 2 желтков, 2 1/2 ст. ложки воды, 1/2 ч. ложки соли и 1 1/2 стакана муки. Раскатать и приготовить, как описано в примечании. На фарш взять небольшую луковицу, мелко ее порубить, слегка поджарить в 1/2 ст. ложки масла, всыпать очень мелко нарубленную сырую или вареную говядину, посолить, поперчить, слегка поджарить, можно прибавить крутое яйцо.

52. Ушки с грибным фаршем

200 г сушеных грибов сварить в воде или бульоне, мелко порубить, поджарить в 1/2 ст. ложки масла с мелко нарезанной луковицей, посолить, нафаршировать и поджарить ушки, как сказано в примечании.

• Подаются к грибному супу.

Пирожки

Тесто для пирожков

53. Слоеное тесто для пирожков

Замесить тесто из 1/2 стакана воды и 2 стаканов муки, из которой оставить 1/4 стакана на подсыпку, раскатывая тесто в полпальца толщиной. 200 г свежего масла промыть в очень холодной воде, растереть ложкой так, чтобы не осталось ни одной крупинки, отжать несколько раз в салфетке, чтобы не осталось ни капли воды.

Положить на тесто плоский кружок этого масла, который должен быть вдвое меньше раскатанного кружка теста, закрыть масло краями теста, защипать, раскатать продолговатую лепешку

на отдельной гладкой доске небольших размеров, накрыть салфеткой, поставить на холод на четверть часа. Затем тесто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на четверть часа в холодное место. Повторить эту процедуру до 6 раз так, чтобы тесто было сложено в 18 раз, на что уйдет около 2 часов. Раскатывать и держать тесто надо непременно в холодном месте, чтобы масло не таяло, но чтобы и не замерзало; когда печь будет готова, раскатать тесто, сделать пирожки, переложить их на противень, слегка смоченный холодной водой, не смазывая его маслом. Смазать верх, но не бока пирожков взбитым желтком с добавлением холодной воды и масла и с холода поставить прямо в горячую духовку, чтобы масло не успело растаять. Когда пирожки подрумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть, уложить на блюдо на красиво сложенную салфетку, подавать горячими.

• Слоеные пирожки приготовляются разных форм: в виде рога изобилия, в виде сложенных книжек, круглые и прямоугольные.

54. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане

50 г масла, 2 яйца, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соли

Из 50 г масла, 200 г сметаны, 2 яиц, 1 ч. ложки с верхом соли и 3 стаканов муки замесить не очень крутое тесто, раскатать очень тонко, сделать пирожки с каким-нибудь фаршем или ватрушки с творогом.

• Выйдет 25 маленьких пирожков или ватрушек. На 6 человек достаточно даже половины этой пропорции.

55. Рубленое тесто

200 г масла, 400 г муки, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 яйцо для смазки теста

200 г холодного свежего отжатого сливочного масла, 400 г муки, 1/2 ч. ложки соли замесить, мелко порубив сечкой наподобие манной крупы. Потом влить 1 яйцо и стакан воды, замесить хорошенько, сделать продолговатые пирожки, защипнуть, смазать яйцом и из холодного места поставить прямо в горячую духовку. Получится 18 пирожков.

56. Заварное тесто на дрожжах

1 1/2 стакана воды или молока, 600–800 г муки, 1/4 стакана масла, 5 яиц, 8–12 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара

Стакан муки заварить стаканом кипящего молока, размешать до гладкости; когда остынет, ввести 5 взбитых яиц, положить 8–12 г сухих дрожжей, распущенных в воде, сахар, все хорошенько размешать, процедить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размешать, дать слегка подняться. Потом вымешать тесто, посолить, влить 1/4 стакана теплого растопленного масла, всыпать остальную муку, вымесить как можно лучше, чтобы отставало от рук, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось втрое, сделать пирожки, дать подняться на листе, смазать яйцом и испечь. Это тесто не скоро черствеет.

57. Тесто на дрожжах

1 стакан молока, 500 г муки, 8–12 г дрожжей, соль, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара. В тесто на дрожжах надо всегда класть немного сахара

В 1 стакане молока растворить 8–12 г дрожжей, половину муки, дать подняться. Размешать, положить чайную ложку соли, столько же сахара, остальную муку, дать подняться. Сделать пирожки, дать подняться, смазать желтком, размешанным с водой и маслом, поставить в духовку минут на 20.

58. Постное тесто на дрожжах

1 стакан воды, 8–12 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 500 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, квас или вода, 1 ч. ложка сахара

Стакан воды, полную чайную ложку соли, 8–12 г сухих дрожжей и часть муки растворить, дать подняться, добавить ложечку сахара и ложку подсолнечного или горчичного масла; хорошенько выбить, замесить не очень густое тесто, вымесить, выбивая лопаточкой, дать подняться, выложить на стол, разделить на 15–18 частей, раскатать, положить по ложке фарша, защипнуть, дать подняться, смазать водой, маслом или квасом,

тотчас поставить в горячую духовку минут на 20.

59. Полуслоеное тесто на дрожжах

1 1/4 стакана молока, 8–12 г дрожжей, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 600 г муки, 1 ч. ложка соли, 1/2 ст. ложки сахара

Смешать 1 1/4 стакана молока, 1 ч. ложку соли, 1/2 ст. ложки сахара, 8–12 г сухих дрожжей, 2 желтка, 20 г, т. е. 1/2 ст. ложки, масла, 200 г муки. Замесить тесто и выбить как можно лучше, дать подняться, лучше в холодном месте. Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, смазать все тесто совсем мягким, почти жидким, но не растопленным маслом, сложить вдвое, снова смазать, сложить вчетверо, положить на блюдо и поставить на холод. Через 10 минут опять раскатать, точно так же смазать маслом, и так до 3 раз. Потом дать подняться опять же на холоде. Затем нарезать маленькими кусочками, раскатать в круглые лепешки, положить на каждую кусочек остывшего фарша, красиво защипнуть сверху вдоль посередине, придать пирожку красивую продолговатую форму, положить на противень, слегка смазанный маслом и вытертый.

Если кто-то не умеет красиво защипнуть, то может перевернуть каждый пирожок вверх дном, дать еще раз подняться в холодном месте, смазать перышком маслом с разбитым желтком и ложечкой холодной воды, посыпать сухарями, поставить тотчас в горячую духовку минут на 20.

• Это же самое тесто можно употреблять на ватрушки и сладкие пироги.

60. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре

1 стакан молока или воды, 8–12 г сухих дрожжей, 2–3 желтка, 1/2 ст. ложки масла, 500 г муки, 1/2 ст. ложки мелкого сахара, 1/4 ч. ложки соли, 400–800 г фритюра, в зависимости от величины кастрюли, 1 ст. ложка водки

1 стакан теплой воды или молока размешать с 8–12 г сухих дрожжей, влить в 1 1/2 стакана муки, завести тесто часов за 5 до жаренья, поставить в теплое место. Через 2 часа, т. е. когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, добавить 1/4 ч.

ложки соли, 50 г мягкого масла, 2–3 желтка, растертых с 1/2 ст. ложки сахара, и остальную муку, оставить ее немного, чтобы посыпать на стол. Выбить тесто как можно лучше, поставить в теплое место на 1/2 часа или час. Тесто должно быть такой густоты, чтобы едва можно было слегка раскатать скалкой на столе, подсыпая немного муки. Приготовленное таким способом тесто выложить на стол. Если нужны пышки или пончики, то тесто надо разделить на 2 равные части, раскатать каждую почти в палец толщиной, слегка подсыпая, как сказано, мукой.

На один из этих пластов положить по 1 ч. ложечке начинки, ровно накрыть другим пластом, вырезать маленьким стаканом пончики, складывать их на доску, слегка посыпанную мукой, поставить в теплое место, дать подняться в продолжение 1/4 часа, но не слишком; от этого зависит рыхлость пирожков. Гусиное или свиное сало пополам с топленым маслом или фритюр раскалить в глубоком сотейнике, влить столовую ложку водки (отчего пирожки не будут так жирны). Опускать по нескольку штук за раз так, чтобы пышки были покрыты фритюром, жарить на слабом огне, под крышкой так, чтобы жир с маслом постоянно ровно кипели, но не пригорали. Когда пончики подрумянятся и будут готовы, вынимать их шумовкой, складывать на бумажные салфетки, а потом переложить на блюдо. Можно посыпать жареной петрушкой, подавать горячими.

Пышки бывают еще лучше, если тесто более крутое, так что его трудно раскатать на столе, а выложив все тесто на стол, надо разрезать его на 24 части, растянуть небольшие лепешечки в руках (руки можно слегка смазывать маслом, чтобы тесто к ним не прилипало). На каждый кусочек положить ложечку начинки, защипнуть, скатать шарик, сгладить кругом и жарить.

Если пирожки должны быть продолговатые, то тесто не надо раскатывать, а следует нарезать небольшими ровными кусочками. Каждый кусочек скатать прежде в шарик, затем растянуть в руках, посыпанных мукой, наложить по ложечке начинки, защипнуть вдоль, придать каждому пирожку красивую продолговатую форму, положить на доску, посыпанную мукой, защипнутой стороной вниз, дать подняться, поджарить во фритюре, как сказано выше.

• И эти пирожки подавать, посыпав их жареной петрушкой. Разогревать пирожки, жаренные во фритюре, не следует, так как тогда у них появляется привкус сала.

Слоеные пирожки

61. Слоеные пирожки с грибной начинкой

50 г сушеных грибов, 1 1/2 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, 1/2 ст. ложки муки или 2–3 сухаря, соль и душистый перец, 1 яйцо, слоеное тесто

1 луковицу поджарить в 1 1/2 ложки масла, всыпать муки или мелко истолченных сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко нарезанные грибы, влить 2 ложки сметаны, всыпать соли, молотого душистого перца, добавить, кто хочет, 1 крутое мелко нарезанное яйцо, мешать на огне, пока не загустеет, отставить, начинить испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия или круглые пирожки из заварного теста.

• С такой же начинкой делаются пирожки рассыпчатые или дрожжевые.

62. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой

1 телячья печенка, 50 г шпика, 1 луковица, 8–10 горошин душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа, соль, 200 г масла, 1/4 городской булки, 1 рюмка мадеры, 1 ст. ложка рома, мускатный орех, укроп или зелень петрушки, тесто

Телячью печенку нарезать тонкими ломтиками; 50 г шпика, 1 луковицу мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить душистого перца, лаврового листа, соли, поставить под крышкой на сильный огонь, следить, чтобы не пригорело. Когда печенка будет готова, т. е. подрумянится, слить жир, выложить на разделочную доску, мелко порубить, потолочь все вместе в ступке, прибавить 1 ст. ложку сливочного масла, 1/4 городской булки, намоченной и отжатой, перетолочь еще раз, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ст. ложку хорошего рома, всыпать мускатного ореха, соли, начинить испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку минут на 5. Подаются к супу а-ля тортю, к супу валашскому, к супу «Виндзор».

63. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины

Фарш из телятины: 100 г почечного жира, 200 г

сырой телятины, 100 г городской булки, 1 луковица, перец, соль, 1 яйцо, укроп и зелень петрушки. Фарш из говядины: 200 г вареной говядины, 1–2 крутых яйца, 1 луковица, 50 г масла, соль, перец, 1 небольшая селедка или 6 сардинок, тесто

100 г свежего почечного жира порубить, истолочь в ступке, нагревая пестик в горячей воде, 200 г сырой телятины или сырой говядины мелко порубить и слегка поджарить, смешать с городской булкой, намоченной в молоке или в воде и отжатой, с 1 маленькой испеченной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом или зеленью петрушки, все это размешать. Раскатав слоеное тесто в полпальца толщиной, вырезать маленьким стаканчиком кружки, намазать каждый кружок яйцом, положить на него шарик фарша, прикрыть другим кружком, смазать сверху яйцом и поставить тотчас в горячую духовку (пирожков 15). Подавая, можно посыпать жареной зеленью петрушки.

Начинка из говядины: 200 г вареной или сырой говядины мелко порубить, небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с говядиной, можно прибавить к ней 1 маленькую вымоченную селедку или 6 сардинок.

64. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня

Тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо. Фарш: 400 г сырой щуки или окуней, 1 луковица, 50 г масла, 1 яйцо, перец, соль, 2–3 сухаря, 1/2 ст. ложки масла, зелень петрушки или фритюр, чтобы поджарить зелень

Рыбу очистить, вскипятить, нарезать кусочками, удалить все кости, мелко порубить, посолить; 1 мелко нарезанную луковицу поджарить в масле, в этом самом масле поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, начинить круглые, испеченные пирожки из слоеного теста, поставить в духовку минут на 10. Подавая, посыпать их сухарями или зеленью петрушки.

65. Слоеные пирожки с сыром

Слоеное тесто, 100 г сыра, 1 яйцо, чтобы смазать пирожки

Приготовить слоеное тесто. Раскатав в предпоследний раз, посыпать сухим тертым сыром пармезан или швейцарским. Сложить вчетверо или втрое; поставить в холодное место минут на 20. Затем раскатать толщиной в полпальца, обрезать, т. е. сровнять края, смазать верх, но не бока, яйцом и посыпать тертым сыром. Нож окунуть в горячую воду, нарезать им тесто длинными полосками в 2 пальца шириной, потом каждую полоску разрезать на несколько штук. Переложить на лист, смоченный холодной водой, поставить в горячую духовку. Когда пирожки зарумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть, красиво уложить на круглое блюдо, покрытое салфеткой; подать горячими.

Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах

66. Пирожки с телячьим ливером

500 г телячьего ливера, 50 г сливочного масла, 1/2 небольшой луковицы, 2–3 яйца, соль, перец, 1 яйцо для смазывания пирожков, тесто

500 г телячьего ливера без печенки отварить, мелко порубить; распустить на сковороде 1 ст. ложку масла, положить мелко нарезанную луковицу, поджарить, размешать, добавить измельченный ливер, 2 ст. ложки бульона, соль, немного перца, 2–3 крутых яйца, укроп; все размешать, начинить пирожки.

67. Пирожки с начинкой из говядины

400 г вареной говядины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, перец, 2–3 крутых яйца, укроп, 1 яйцо (смазать пирожки), тесто

За 2 часа до обеда отрезать примерно 400 г отварной говядины из бульона, мелко порубить. 1 небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, всыпать нарубленное мясо, слегка поджарить, помешивая, посолить, положить немного перца, остудить; добавить 2 крутых нарубленных яйца, укроп и 2 ст. ложки бульона.

68. Пирожки с начинкой из телятины

400 г телятины, 1 ст. ложка масла, соль, 1 яйцо (смазать пирожки), тесто

400 г сырой телятины вымыть, 2 раза пропустить через мясорубку, слегка обжарить с ложкой масла, подлить немного бульона, начинить пирожки, приготовленные из теста по любому из перечисленных выше рецептов.

69. Пирожки с начинкой из свежей капусты

400 г белокочанной капусты, 100 г сливочного масла, соль, 2–3 крутых яйца, перец, укроп, 1 яйцо (смазать пирожки), тесто

Взять 400 г капусты, мелко ее порубить, посолить 3 ч. ложками соли. Через 10 минут отжать, положить в дуршлаг, обдать кипятком. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить 100 г масла, размешать, тушить, часто помешивая, пока капуста не станет мягкой, но следить, чтобы она не поджарилась.

Когда капуста будет готова, положить 2–3 мелко нарезанных крутых яйца, соли на кончике ножа, перца, немного укропа, размешать, остудить и тогда уже начинить пирожки.

70. Пирожки с начинкой из моркови

6 шт. моркови, т. е. 400 г, 50 г сливочного масла, 2–3 крутых яйца, 1 яйцо для смазывания пирожков, тесто

6 шт. моркови средней величины вымыть, один раз вскипятить, очистить, сварить в небольшом количестве подсоленной воды или бульона, мелко нарезать, смешать с 1 ст. ложкой сливочного масла и 2–3 крутыми, мелко нарубленными яйцами, начинить пирожки. Морковный отвар, процедив, можно влить в суп, и в таком случае не надо класть морковь в числе основных кореньев.

71. Пирожки с рисом и яйцами

1/2 стакана риса, 50 г сливочного масла, 2–3 крутых яйца, соль, перец, зелень, 1 яйцо для смазывания пирожков, тесто

1/2 стакана риса сварить, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и 2–3 крутых, мелко нарубленных яйца, посолить, добавить зелень; начинить пирожки.

72. Пирожки со свежими грибами

400 г свежих грибов, соль, перец, зеленый лук, укроп, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо для смазывания пирожков, тесто

Взять 400 г шляпок молодых боровиков, разрезать каждую на 2–4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, немного перцем, зеленым луком и укропом, поставить на огонь; когда из грибов выйдет сок и они совсем осядут, положить в них 1 ст. ложку сливочного масла и 2 ст. ложки свежей сметаны, хорошенько прокипятить, снять с огня, остудить на льду, начинить пирожки.

73. Пирожки с гречневой кашей и яйцами

1 1/4 стакана гречневой крупы, 50 г сливочного масла, бульон, 1 луковица или зеленый лук, 2–3 крутых яйца, соль, зелень, 1 яйцо (смазать пирожки), тесто

Сварить накануне крутую гречневую кашу из 200 г крупы, положить 1 ст. ложку сливочного масла, в котором предварительно слегка поджарить мелко нарезанную луковицу или зеленый лук, подлить жирного бульона, посолить, всыпать 2–3 измельченных крутых яйца, зелень. Начинить пирожки.

74. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами

3 сушеных гриба, 1/2 моркови, 1/2 петрушки, сельдерей, черный и душистый перец, 50 г сливочного масла, 1 стакан дробленой гречневой крупы (сечки), 1 сырое яйцо, 1–2 крутых яйца, 1 яйцо для смазывания пирожков, тесто

3 сушеных гриба вымыть, сварить с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей. Вынуть грибы, мелко нарезать, бульон же процедить, взять его 1 1/4 стакана, положить в него 50 г масла, вскипятить, всыпать 1 стакан гречневой сечки,

которую надо сначала перетереть с 1 яйцом, высушить и просеять. Сильно мешать на огне несколько минут, потом разбить комки, положить нарезанные грибы, посолить, поставить в духовку на полчаса; всыпать 1–2 измельченных крутых яйца, размешать, начинить пирожки.

75. Пирожки с рыбным фаршем и семгой

200 г щуки, 50 г сливочного масла, мускатный орех, зелень петрушки, соль и перец, 200 г семги или 400 г щуки, сига или окуня, 1 яйцо для смазывания пирожков, тесто

200 г щуки очистить от костей, мелко порубить, поджарить в ложке масла, добавить соли, перца, мускатного ореха, нарезанной зелени петрушки, размешать, начинить пирожки, кладя в каждый пирожок по тонкому ломтику семги или по ломтику прокипяченного и очищенного от костей сига, щуки или окуня.

76. Пирожки из сыра

200 г сыра типа чеддер, 2 желтка или 2 яйца, 1/2 рюмки мадеры, 150 г сливочного масла, 200 г муки

200 г натертого сухого острого сыра смешать с 2 желтками или 2 яйцами и 1/2 рюмки мадеры, размешать, всыпая понемногу муку. Когда тесто будет густоты сметаны, положить 150 г сливочного масла куском, подсыпая муку, соединить его с тестом, сначала с помощью ножа, а потом вымесить тесто руками до получения однородной массы. Через полчаса тонко раскатать, нарезать различной формы пирожки при помощи жестяных формочек, переложить на лист, посыпанный мукой, поставить в сильно нагретую духовку на 10–15 минут, чтобы подрумянились; переложить на блюдо, на салфетку, подавать к рассольнику, бульону или супу-пюре. Муки потребуется всего около 200 г.

Соусы, или подливки

77. Белый основной мучной соус

1/2 ст. ложки, т. е. 25 г, сливочного масла, 1 полная ст. ложка муки, от 2 до 3 стаканов жидкости

1/2 ст. ложки масла и полную ложку муки растереть в кастрюльке, или лучше 1 1/2 ложки свежего маргарина куском положить в кастрюльку с толстым дном. Когда масло распустится, всыпать 1 полную ст. ложку самой лучшей крупчатой муки и, мешая лопаткой, подержать на слабом огне, но следить, чтобы мука не пожелтела. Влить понемногу от 2 до 3 стаканов кипящего отвара из овощей, мясного, телячьего, куриного или рыбного бульона, прокипятить, мешая лопаточкой, уварить до надлежащей густоты, процедить. И тогда положить все остальное, вскипятить, причем если в процеженный соус добавится кусок сливочного масла, то его надо только распустить в нем, мешая лопаточкой, до получения однородной массы, но не дать вскипеть, а также, если добавляются сырые желтки, то их надо сначала растереть с небольшим количеством сливочного масла и тогда влить их понемногу, не переставая мешать, в горячий процеженный соус, нагреть, но не дать вскипеть, процедить, подогреть, тотчас подавать.

• Если в соус нужно будет положить желтки, то первый раз можно и не процеживать соус, достаточно процедить уже с желтками.

78. Красный основной мучной соус

1/2 ст. ложки сливочного масла, т. е. 25 г, 1 полная ст. ложка муки, 2–3 стакана жидкости

Кусочек масла положить в широкую кастрюльку или глубокий сотейник. Когда масло распустится, всыпать 1 полную ст. ложку крупчатой муки, мешая, прожарить ее до темно-красного цвета, развести 3 стаканами кипящей жидкости: мясного, рыбного, грибного бульона или овощного с пучком зелени, прокипятить, помешивая, до требуемой густоты, процедить и положить все остальное, вскипятить и подавать.

• В красные или темные соусы ни желтков, ни раков не кладут, а прибавляют в них жженый сахар, крепкий мясной бульон и разные эссенции.

Горячие мучные подливки к мясным кушаньям

79. Соус обыкновенный

1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зеленый лук, 2–3 стакана бульона

Приготовить белый основной соус на бульоне, процедить, посолить, всыпать зеленого лука, подать к жареной или отварной говядине, к котлетам, блинчатому пудингу и т. п.

80. Соус масляный

Приготовить белый основной соус, прокипяченный с водой, процедить, положить соли, мускатного ореха, сок из лимона или крыжовника и 100 г сливочного масла куском, распустить его в соусе, помешивая, но не дать вскипеть.

81. Соус белый на сметане к котлетам, биткам, жаркому и дичи

В масло, в котором жарились котлеты, битки, жаркое или дичь, добавить минут за пять до подачи к столу 2–3 ст. ложки холодной воды и сейчас же, помешивая, от 5 до 10 ложек свежей сметаны. Не переставая мешать, дать один раз вскипеть, тотчас облить жаркое и подавать, потому что этот соус, если постоит, испортится, так как сметана превратится в масло.

82. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и ПР

1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 3–4 куска сахара, 1/2 лимона, 1/2 стакана изюма, 1/4 стакана миндаля, 2/3 стакана чернослива, 1–3 рюмки вина, жженый сахар

Приготовить красный основной соус, процедить. Перед подачей положить жженого сахара, 3–4 ломтика лимона, разрезанных на две части, без зерен, 3–4 куска сахара, лимонного сока, 1/2 стакана вымытого ошпаренного изюма и немного миндаля, по желанию черносливового отвара и самих ягод чернослива, 1–3 рюмки белого столового вина, вскипятить.

• Если этот соус подается к рыбе, то развести его рыбным

бульоном. В постные дни вместо сливочного положить какого-нибудь растительного масла.

83. Соус из горчицы к сосискам

1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки сахара, соль, 1 рюмка мадеры или уксуса

1 ст. ложку муки поджарить в 1/2 ст. ложки масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, положить 1 ч. ложку готовой горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 1–2 ст. ложки сахара, соль, вскипятить.

84. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам

200 г щавеля свежего или 1/8 стакана маринованного, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ч. ложки муки, 2–4 куска сахара, 2–3 ст. ложки свежей сметаны

200 г щавеля очистить, вымыть, отжать, мелко изрубить, положить в кастрюльку, накрыть крышкой, сварить без воды, помешивая ложкой, пока не даст сок, следить, чтобы не пригорело, потом протереть сквозь сито. Приготовить основной соус, процедить, положить мелкого сахара, сметаны, щавель, вскипятить и горячим облить вареную говядину или котлеты, даже телячьи.

85. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине

1 1/2 стакана лука-шалота или 3–4 луковицы, 1 ст. ложка масла, 1/2 ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 1–2 ст. ложки жженого сахара, 1 ст. ложка уксуса

Поджарить в ложке масла мелко нашинкованный лук, вынуть. В масло же всыпать ложку муки, поджарить, помешивая, развести 3 стаканами бульона, прибавить по вкусу 1 ст. ложку уксуса или лимонного сока, жженого сахара, прокипятить, смешать с соком из-под жаркого, процедить, подогреть. Гарнировать жаркое поджаренным репчатым луком или луком-шалотом. Подливку подать отдельно в соуснике.

86. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, телятине, щуке, судаку и ПР

1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 2–3 стакана куриного или простого бульона, 1–2 рюмки мадеры или 1/2–1 стакан белого столового вина, 3 желтка, 1 полная ч. ложка сахара, 1/2 лимона

Приготовить белый соус, разведя его 2–3 стаканами бульона, в котором варились цыплята, курица, щука, хорошенько прокипятить, положив немного натертой цедры, процедить. 3 желтка взбить с 1–2 рюмками мадеры или с 1/2–1 стаканом белого легкого столового вина, влить в горячий соус, добавить по вкусу полную чайную ложечку сахара и сок из 1/2 лимона, посолить по вкусу; энергично мешая, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

87. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом

1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 3 стакана молока или сливок, 2 желтка, лимонная цедра или мускатный орех, соль, сахар

Приготовить белый соус, разведя его молоком или сливками, прокипятить, посолить по вкусу, положить сахар, натертую лимонную цедру или мускатный орех, вбить 2 желтка, довести до кипения, процедить.

88. Соус грибной

50 г сушеных грибов, 3 луковицы, пучок зелени, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 3 стакана грибного бульона, 1/2 стакана сметаны

Сварить 50 г сушеных грибов с 3 луковицами и пучком зелени. 1/2 ст. ложки масла и 1/2 ст. ложки муки поджарить, развести 3 стаканами грибного бульона, разведенного мясным или овощным отваром, хорошенько прокипятить, процедить, всыпать очень мелко нашинкованные или нарубленные сваренные грибы, посолить, можно влить 1/2 стакана сметаны, один раз вскипятить, подать к говядине, утке, гусю, к картофельным, рисовым и рыбным котлетам.

89. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и ДР

3/4 стакана пюре из вишен с медом, 1/2 стакана мадеры, 2–3 куска сахара, 1/2 палочки корицы, 1 ч. ложка картофельной муки, 5–6 шт. гвоздики.

3/4 стакана пюре из вишен с медом или сахаром поджарить в 1 1/2 стакана соуса от того же жаркого, для которого готовится соус. Положить 2–3 куска сахара, кусочек корицы, 4–5 шт. крупно истолченной гвоздики, чайную ложку картофельной муки, размешанной с 1 ст. ложкой воды, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана мадеры, облить нарезанное ломтиками жаркое.

90. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и ДР

200 г, т. е. 1 1/4 стакана смородины, 1/2 стакана вина, 1/4 стакана мелкого сахара, 1 ч. ложка картофельной муки

200 г очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана вина, добавить соус от жаркого, 1/4 стакана сахара, немного корицы, положить 1 ч. ложку картофельной муки, разведенной 1 ст. ложкой воды, вскипятить, процедить, подогреть, подавать.

91. Соус из помидоров

2–3 помидора или 100 г томата, 1 ст. ложка муки и 1/2 ст. ложки масла, 2–3 стакана бульона, 2–3 ст. ложки сметаны (кайенский перец, лимонный сок)

2–3 шт. самых зрелых помидоров разрезать, удалить зернышки, мелко нарезать. Ложку муки и 1/2 ложки масла прожарить докрасна, положить помидоры или 100 г томата, прожарить, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, добавить сметаны, немного кайенского перца и, если понадобится, лимонного сока, облить отварную говядину, баранину, индейку, курицу и пр.

92. Бешамель

50 г масла, 1/2 стакана муки, 2 стакана жидкости, т. е. 2 стакана молока или сливок, или 2 стакана какого-нибудь бульона, или 1/2 стакана бульона и 1/2 стакана сметаны, мускатный орех, соль

Ложку масла, т. е. 50 г, растереть с 1/2 стакана муки, развести понемногу, мешая, 2 стаканами молока или жидких сливок, прокипятить хорошенько до консистенции густой сметаны.

Следить, чтобы не пригорело; если соус окажется неоднородным, процедить, посолить по вкусу, по желанию положить немного мускатного ореха, остудить полностью. Таким соусом покрывают почти готовое жаркое — телятину, индейку, даже говядину, посыпают тертым сыром, ставят в духовку на четверть часа, чтобы слегка подрумянилось.

• Бешамель можно развести не только молоком или сливками, но и мясным, куриным или рыбным бульоном, добавляя к нему сметаны. В таком случае можно взять 1/2 стакана бульона, прокипятить его хорошенько с мукой и маслом и под конец положить 1/2 стакана густой сметаны, раз вскипятить, покрыть им не только мясное жаркое, но и жареную рыбу.

• Постный бешамель приготовляется из одного рыбного бульона с добавлением для вкуса мускатного ореха.

93. Соус из шампиньонов

6–8 шт. шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 рюмка хереса, соль, 1 ломтик лимона, 1/2–2 ст. ложки сметаны или сливок

6–8 шт. свежих больших шампиньонов очистить, опустить в чистую воду. Распустить в кастрюле 1/2 ложки масла, добавить сок из 1 ломтика лимона, влить 1/2 стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить один раз, вынуть их, нарезать ломтиками.

1 ст. ложку муки поджарить в 1/2 ст. ложки масла, развести 2 стаканами куриного или мясного бульона, прокипятить, процедить сквозь сито, положить в него шампиньоны и соус, в котором они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить. Можно прибавить 2 ст. ложки сметаны.

94. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам

Курица или 2 цыпленка, 1 луковица, 1/2 порея, 1 морковь, 2–3 сельдерея, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки

Если этот соус подается к курице и к цыплятам, то их надо сварить отдельно в небольшом количестве воды, положив 1 луковицу, 1/2 порея, 1 петрушку и 2–3 сельдерея. Когда мясо будет готово, вынуть его, а бульон процедить, положить в него ложку масла, размешанного с 2 ложками муки, прокипятить хорошенько с зеленью сельдерея, посолить, процедить, облить разрезанные и сложенные на блюдо 2–3 цыпленка или 1 большую курицу. Такой соус подается и к отварной говядине, разведенный говяжьим бульоном.

Горячие подливки к овощам

95. Польский соус, или румяное масло с сухарями

Взять 200 г сливочного масла, распустить его в кастрюльке, подрумянить, всыпать 3 полные ст. ложки натертой черствой ситной булки, поджарить ее досуха.

• Таким соусом поливают коренья, которыми гарнируются отварная говядина, цветная капуста и прочие овощи, макароны, вермишель и т. п.

96. Соус желтый к спарже, брюкве, репе

3–4 желтка, 3/4 стакана сливок, 1/4 стакана сахара

Ложку сливочного масла, 3/4 стакана сливок и 1 стакан воды, в которой варилась спаржа или брюква, вскипятить, немного остудить, 3–4 желтка растереть с 1/4 стакана сахара, развести немного соусом, вылить в остальной соус, энергично мешая или взбивая, держать на огне, пока не пойдет пар, но не кипятить.

97. Соус на сливках к белокочанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве

3/4 стакана сливок, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана толченых сухарей, 2–3 куска сахара, мускатный орех, соль

1/4 стакана воды, в которой варилась зелень, 3/4 стакана

сливок, 1/2 ст. ложки сливочного масла, немного соли (мускатного ореха), 2–3 куска сахара вскипятить, всыпать 1/4 стакана истолченных просеянных сухарей, хорошенько прокипятить, облить зелень.

• Соус этот должен быть густоты сметаны.

98. Масло с крутыми яйцами

Распустить 200 г масла, положить в него 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца, прибавить по вкусу соли. Подать к отварному картофелю, к отварным судаку, сигу и т. п. Можно прибавлять по вкусу перца, мускатного ореха, измельченной зелени петрушки.

Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам

99. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и ДР

1 ст. ложка горчицы, 1/2 ст. ложки муки, 3–4 желтка, 1/2 ст. ложки масла, 1/4–1/2 стакана столового вина, 1/4 лимона (2 ст. ложки каперсов), 1–2 куска сахара

1 ст. ложку горчицы, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки масла заварить 2 стаканами бульона, размешать до получения однородной массы, уварить до 1 3/4 стакана, влить 1/4 или 1/2 стакана столового вина, положить ломтики лимона, 1–2 куска сахара, вскипятить под крышкой, процедить. 3–4 желтка взбить в кастрюле с 1/2 стакана этого соуса, развести остальным соусом, сильно нагреть, но не дать закипеть, облить им судака, линя, осетра, форель. Можно добавить перед подачей к столу 2 ст. ложки каперсов, подогреть.

• Такой соус можно приготовить постный.

100. Соус из грецких орехов к жареному карпу

20 грецких орехов, т. е. 200 г, 1 ст. ложка оливкового или другого растительного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка сухарей, 1 полная ст. ложка сахара или куска 2–3, 1/2 стакана уксуса, 1 полная ч. ложка готовой горчицы, соль

Взять 1 полную ч. ложку готовой горчицы, положить в нее

20 свежих грецких орехов, которые следует сперва очень мелко растолочь в ступке, подливая воды, добавить немного соли, крутые желтки, растертые с оливковым маслом, ложку просеянных сухарей, 1/2 стакана уксуса, все хорошенько размешать, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соус перед самой подачей.

101. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуню, щуке, судаку и ПР.)

1 1/2 стакана сливок, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, черный перец, укроп, соль

Ложку масла, 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана сливок размешать, прокипятить, процедить сквозь сито, добавить соли, немного черного перца, можно зеленого укропа, вскипятить один раз, облить рыбу. Соус должен быть вроде густой сметаны, если же окажется слишком густым, то подлить бульона или сливок.

102. Соус из сардинок

1 ст. ложка масла, 1–2 луковицы, 2 желтка, 4 сардинки, 1 стакан сливок и 1 стакан бульона

Распустить в кастрюле ложку масла, дать в нем вскипеть нарезанным сардинкам и измельченной луковице, добавить сливок, немного бульона, вскипятить, слегка остудить, вбить желтки, сильно нагреть, помешивая, но не кипятить.

103. Соус со сметаной к вареной лососине

1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, 1/2–1 стакан сметаны, укроп, соль, 4–5 ломтиков лимона

Ложку масла, 1/2 стакана муки развести 2–3 стаканами бульона, в котором варилась лососина, хорошенько прокипятить, влить 1/2–1 стакан сметаны, добавить немного нарубленного укропа, соли, 4–5 ломтиков лимона без зерен или мускатного ореха, вскипятить, облить рыбу.

104. Соус голландский

200 г масла, 2 полные ч. ложечки муки, 1 стакан

бульона, сок из 1/2 лимона, 1 желток, 1/2 ч. ложки соли

Взять 200 г сливочного масла, положить его за полчаса до подачи в маленькую эмалированную кастрюльку, поставить на слабый огонь, чтобы масло, беспрестанно помешиваемое лопаточкой, распустилось и сильно нагрелось, но не закипело. В то же самое время надо подсыпать 2 ч. ложки муки и одновременно подливать 1 стакан процеженного белого бульона, посоленного 1/2 ч. ложки соли. Когда соус загустеет, прибавить огонь, дать хорошенько вскипеть, отставить от огня и в ту же минуту добавить, сильно мешая, 1 сырой желток, взбитый с лимонным соком из 1/2 лимона, тотчас подавать, процедив соус сквозь ситечко, прямо в соусник.

• Этот соус подается к отварной рыбе, цветной капусте, горошку, спарже, артишокам и пр.

105. Крепкий соус

400 г говядины, 100 г шпика, 1 морковь, 1/2 сельдерея, 1/2 порея, 1 луковица, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 6 г сухого бульона, 1/2 ст. ложки лимонного сока, 1/2 стакана мадеры, 4–5 трюфелей, соль

400 г говядины нарезать, положить в кастрюлю со 100 г шпика и кореньями, поджарить докрасна, влить 3 стакана воды, кипятить в течение получаса, процедить. 1/2 ст. ложки масла поджарить с 1/2 ст. ложки муки, развести это бульоном, положить 6 г истолченного сухого бульона, немного лимонного сока, соли, вскипятить, снять с огня, дать настояться, снять сверху жир, процедить.

• Если соус предназначен для паштетов, то надо добавить 1/2 стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей.

106. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи

400–800 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 морковь, 1/2 сельдерея, 1/2 петрушки, 1/2 порея, лавровый лист, душистый перец, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана мадеры, 6 шт. трюфелей, 5 корнишонов, соль

400–800 г говядины, 100 г шпика мелко порубить; добавить 2 луковицы, кореньев, лавровый лист, душистый перец, поджарить все это в кастрюле, не накрывая крышкой, залить

водой, варить 1 час. 1/2 ст. ложки масла поджарить с 1/2 ст. ложки муки, развести уже приготовленным бульоном, прокипятить, помешивая, процедить сквозь сито, влить 1/2 стакана мадеры, положить 6 шт. ломтиками нарезанных французских трюфелей, 5 корнишонов, разрезанных вдоль, варить 1/4 часа, снять с соуса жир, посолить, если надо будет; подавать к жаркому или к паштету из дичи.

Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, дичи, домашней птице и холодной рыбе

107. Хрен с уксусом

Натереть корешок хрена, развести уксусом, чтобы едва покрыло, немного посолить, положить по желанию немного сахара.

108. Хрен со сметаной

Корень хрена натереть на терке, смешать со стаканом свежей сметаны, слегка посолить. Подавать к холодному отварному поросенку, телячьей голове.

109. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным

2 ст. ложки оливкового масла, соль, 1 ст. ложка сахара, 7–8 сардинок, 4 яйца, уксус, эстрагон

2 ст. ложки оливкового масла, соль, 1 полную ст. ложку сахара, 3–4 ст. ложки уксуса размешать. 7–8 сардинок, промытых и очищенных от костей, растолочь в ступке с 4 вареными желтками, смешать с оливковым маслом, развести уксусом, добавить мелко нарезанный эстрагон.

110. Соус сборный к холодной рыбе

2 ч. ложки горчицы, 6 желтков, 6 кусков сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1 стакан уксуса, 1 свежий огурец, зеленый лук, укроп, маринованные грибы, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка оливок, соль

2 ч. ложки горчицы заварить 2 ст. ложками кипятка, добавить 6 сырых или сваренных протертых желтков, 6 кусков сахара, 2 ст.

ложки оливкового масла, соли, около 1 стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свежий огурец, нарезанный мелкими кусочками, маринованные грибы, мелко нарубленный зеленый лук, укроп, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложку измельченных оливок без косточек. Подавать к холодной рыбе, заливным и майонезам.

111. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, винегрету

1 ч. ложка горчицы, 3–6 желтков, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, 1/2 стакана уксуса, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка оливок

3–6 сырых желтков, 2 ст. ложки сахара смешать с горчицей, влить 2 ст. ложки оливкового масла, развести 1/2 стакана уксуса (положить по желанию каперсов или оливок), подавать к майонезу, заливному, к холодной щуке, к осетру, к лососине, к винегрету.

• Белки употребить на воздушный пирог.

112. Соус провансаль холодный, вроде мусса, к рыбе

1 ч. ложка готовой горчицы, 2 желтка, 200 г оливкового масла, 1/2 ст. ложки сахара, 1–2 ст. ложки уксуса (эстрагон, 1 ст. ложка каперсов)

Взять полную чайную ложку готовой горчицы, 1/2 ст. ложки сахара, немного соли, 2 сырых, но лучше крутых желтка, тереть, пока не начнет густеть; тогда начать прибавлять по чайной ложечке оливкового масла до 200 г и по нескольку капель уксуса, не переставая мешать, пока не уйдет все указанное количество оливкового масла и пока соус этот не превратится в густую пену; тогда можно положить ложку каперсов или мелко нарезанного эстрагона.

113. Соус холодный со сметаной к рыбе

1. Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 ст. ложки оливкового масла растереть как можно лучше, потом добавлять понемногу 2 чашки сметаны.

2. Чайную ложку готовой горчицы, 1–2 ст. ложки уксуса, 1/2 ч. ложечки соли и 2 стакана свежей домашней сметаны

размешать, облить отварного судака, сига и пр.

Сладкие подливки к пудингам и кашам

114. Подливка или соус из красного вина

2 стакана вина (можно взять кагор) вскипятить с 1 стаканом мелкого сахара, кусочком корицы, а по желанию добавить и 2–3 шт. гвоздики, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

115. Соус из вишен к пудингу

1 1/2 стакана, т. е. 200 г, вишен, от 1/8 до 1/2 стакана вина, корица или цедра с 1/2 лимона, 1 ч. ложка картофельного крахмала, 1/2 стакана сахара

Взять 200 г спелых вишен, вынуть косточки; 3–6 косточек растолочь, смешать с вишнями, развести 1/4 стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана столового вина, немного молотой корицы и цедры с 1/2 лимона, 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.

116. Соус миндальный

50 или 100 г сладкого миндаля, 5–6 шт. горького миндаля, 2 стакана молока, 2–4 желтка, 1/4 стакана сахара

1/2–3/4 стакана сладкого миндаля, 5–6 шт. горького миндаля очистить, мелко истолочь, добавляя теплого молока столько, чтобы всего было два стакана, вскипятить, процедить, отжать, положить 2–4 желтка, растертых с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, но не кипятить.

117. Сабайон

1 стакан легкого столового вина или 1/2 стакана белого портвейна, или мадеры и 1/2 стакана воды, 6 желтков, 1/2 стакана сахара, 1/2 лимона и лимонная цедра

6 желтков, 1/2 стакана сахара и натертую цедру с 1/2 лимона растереть добела в эмалированной кастрюльке, поставить на огонь и, подливая понемногу стакан легкого столового вина, или 1/2 стакана портвейна, или мадеры и затем 1/2 стакана уже остывшей воды, вскипяченной с лимонной цедрой и 1/2 ложечки лимонного сока, взбивать веничком сначала на сильном огне, затем максимально убавить огонь, не переставая взбивать. Надо сильно нагреть сабайон, но не дать ему вскипеть, поэтому надо быть внимательным и не отвлекаться; когда сабайон загустеет и превратится в пену, тотчас подавать к пудингам, цветной капусте, спарже, артишокам и пр.

118. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам

2 стакана молока или сливок, 2 желтка, 1/2 стакана сахара, 1/3 плитки шоколада

2 желтка и мелкий сахар растереть добела, положить 1/3 плитки шоколада, размешать все это с 2 стаканами вскипяченного, слегка остывшего молока, поставить на слабый огонь, взбивать, пока не загустеет, но не кипятить; горячим облить пудинг.

Или: 1/2 ст. ложки сливочного масла смешать с 1/2 ст. ложки муки, развести стаканом воды, прокипятить, процедить, добавить 1/2 плитки шоколада, развести еще стаканом воды, всыпать 1/4 стакана сахара, хорошенько размешать и вскипятить.

119. Соус из лимона

1 лимон, 1 стакан сахара и 5 желтков

Срезать тонко цедру с одного лимона, вскипятить ее с 2 стаканами воды и 1/2 стакана сахара кусками, влить сок из одного лимона, процедить его сквозь марлю, немного остудить. Еще 1/2 стакана сахара мелко истолочь, растереть добела с 5 желтками, развести всем соусом, нагреть, помешивая, но не кипятить, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

• Из белков испечь безе или сделать на другой день воздушный пирог.

120. Соус из яблок

3 сладких яблока очистить от кожицы, вынуть сердцевину,

нарезать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить в 3 стаканах воды, процедить, залить яблоки, положить 6 кусков сахара, кусочек корицы, сварить. 1 ч. ложку картофельного крахмала слегка развести холодной водой, влить, помешивая, вскипятить и подавать.

Примечания

Белая фасоль. С вечера или рано утром фасоль надо промыть и залить холодной водой. Днем опустить в теплую воду без соли, один раз вскипятить, слить воду, залить новой горячей водой, а еще лучше процеженным несоленым бульоном, чтобы покрыло, положить 1 луковицу, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, продолжать варить на медленном огне. Когда сделается довольно уже мягкой, только тогда посолить и доварить до готовности, но следить, чтобы не разварилась.

Зеленая фасоль. Молодые зеленые стручки очистить, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискось как можно мельче. Опустить в холодную воду до самой варки, но ненадолго. За полчаса до подачи опустить в большое количество подсоленной кипящей воды. Опускать фасоль понемногу, не сразу, чтобы не охладить воды. Кипятить на самом большом огне минут 15–20, в зависимости от сорта, не накрывая крышкой, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать воде стечь. Соленую же фасоль надо намочить с вечера, на другой день вскипятить.

Зеленый сушеный горошек кладется в бульон, и из него приготовляется соус. Самый лучший и дорогой — это самый мелкий. Его надо перебрать, промыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю с целой луковицей и 1–2 кусками сахара, одним сушеным грибом, залить полнее холодной несоленой водой, варить до мягкости на слабом огне не менее часа, откинуть на дуршлаг.

Чтобы горошек сохранил естественный цвет, надо, откинув его на дуршлаг, всыпать в соленый кипяток 1/2 ч. ложечки соды, раз вскипятить, откинуть вторично на сито, промыть холодной водой, дать стечь воде. Чтобы горошек скорее сварился, его можно сначала замочить в холодной воде часа на 2–3. На самостоятельный соус с гренками на 6–8 человек надо 200 г горошка, на гарнир — 200 г, в суп — 1 ст. ложку.

Свежий зеленый горошек в стручках. Зеленый горошек в стручках кладется в бульон, подается с маслом, и из него приготовляется соус. Общее правило: стручки надо очистить от стебельков вдоль всего стручка, замочить в холодной воде на час, воду слить, горошек опустить в соленый кипяток, беря на каждые

3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли, сварить почти до готовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. На самостоятельное блюдо необходимо 1,2 кг стручков, для гарнира достаточно 600 г.

Лущеный свежий горошек. Зеленый горошек кладется в суп принтаньер, в паштет из раков, из него приготовляется соус. Вылущивать его заранее не надо, иначе он потеряет зеленый цвет; перебрать, желтые горошины выбросить, а хорошие тотчас опускать в холодную воду, в которой и держать до самой варки, чтобы не завяли. За час до подачи опустить в соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли и по 1/2 ч. ложки соды. Вскипятить 2 раза в открытой кастрюльке на сильном огне, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Далее поступить в зависимости от назначения.

Чечевица. Из чечевицы приготовляются суп, суп-пюре и соус. Чечевичная мука очень полезна для детей. Чечевица плохо разваривается, поэтому надо замочить ее сначала в холодной воде на 2 часа, затем переменить воду, поставить на плиту без соли, иначе не разварится, вскипятить, снять накипь, а потом добавить пучок зелени, укропа, 1–2 луковицы, нашпигованные 2 гвоздиками, 1–2 моркови, поставить в духовку часа на 2, накрыв крышкой. Когда упреет, употребить ее в зависимости от назначения: целиком в суп и соус или горячую протереть сквозь сито, если потребуется суп-пюре.

Артишоки. В артишоках содержится большое количество сахара. Их надо очистить от зеленых листьев, срезать на палец верхнюю колючую часть листьев, подровнять дно, т. е. нижнюю часть листьев с корешком, тотчас натирая обрезанные места лимоном, чтобы не потемнели. Выскоблить костяной ложечкой дочиста всю мохнатую сердцевину. Артишоки затем следует хорошо промыть в холодной воде, чтобы между листьями не оставалось земли, потом опустить в воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Для некоторых блюд используют только донышки артишоков, в таком случае надо срезать все листья, выскоблить всю сердцевину, чтобы осталась одна только мясистая чашечка, которую сразу же со всех сторон надо также натирать лимоном. До употребления держать в воде с лимоном.

Баклажаны. Если баклажаны подаются в сыром виде, то от кожицы они не очищаются. Если фаршируются, то кожица срезается только с обоих концов, которые тотчас же натираются солью, затем специальным приспособлением вся середина выдалбливается насквозь или вынимается костяной ложечкой, натирается внутри солью и потом промывается. Если баклажаны

нарезаются ломтиками, то сердцевина не вынимается.

Разрезаются баклажаны всегда вдоль вместе с кожицей. Каждый ломтик натирается солью и затем промывается.

Капуста цветная. Цветная капуста кладется в суп, подается отдельно с маслом и сухарями, с голландским соусом, с сабайоном, маринуется и пр.

Очистить от листьев, отрезать кочерыжки, замочить в соленой холодной воде на 2 часа, чтобы удалить насекомых, но это в таком только случае, если капуста подается цельным кочаном. Если же она разбирается на соцветия, как, например, в суп, то нет надобности ее опускать в соленую воду, так как червячки будут и без того видны. За полчаса до подачи опустить в большое количество соленого кипятка, положив на каждые 3 стакана воды по чайной ложке соли без верха, по кусочку сахара, по 1/2 ч. ложки соды и по 1/2 ст. ложки масла, варить до готовности на слабом огне минут 15. Вынимать осторожно шумовкой на блюдо, покрытое салфеткой, тотчас подавать с приготовленным заранее маслом, соусом и пр.

Чем кочаны крупнее и белее, тем они лучше, а чтобы они не разломались, лучше всего опускать их в кипяток в металлических сетках, или в дуршлаге с ушками, или даже в сите, с боков которого просверлить по две дырочки, вдеть тесемки, связать их длинными петлями, продеть сквозь них палочку, которую положить на края широкой кастрюли с кипятком. Сварить таким образом капусту, вынуть, дать стечь воде и затем уже осторожно переложить шумовкой на блюдо, покрытое сложенной салфеткой, красиво уложить горкой, стеблями вниз; посыпать мелко истолченными сухарями. Но гораздо красивее разделить ее на соцветия, сварить и, подавая, уложить на салфетку в виде пирамиды.

Брюссельская капуста. Брюссельскую капусту кладут в бульон, ею гарнируют говядину, в особенности ростбиф, и подают отдельно с маслом и сухарями. Состоит она из маленьких кочешков на одном стебле, которые употребляются цельными. С каждой головки снимают только испорченные листья и немного подрезают кочерыжки. Брюссельскую капусту надо тщательно промывать, чтобы не оставалось песка; держать в холодной воде до употребления. Подаваемую в бульоне, опускать капусту за полчаса до подачи к столу в подсоленную кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, доварить в общем бульоне, но в отдельной кастрюле.

Помидоры. Из них приготовляется суп-пюре, они кладутся в борщ, в свежие щи, в подливку, в макароны и пр. Куда бы они ни употреблялись, их надо предварительно вымыть, не очищая от

кожицы, разрезать каждый пополам, вынуть зернышки, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой, сварить до мягкости в собственном соку, протереть и т. д., в зависимости от назначения. На суп-пюре из помидоров надо брать 6 шт., в борщ или щи — 2 шт., для подливки — 1 шт.

Шпинат. Шпинат кладется в бульон целыми листьями. Из него готовят щи и соус, употребляют в пудинг. Им подкрашивают майонез и глазурь на тортах. Он кладется в ботвинью. Шпинат надо перебрать, т. е. отбросить попортившиеся листья, оторвать стебельки по всей длине, от очень молодого шпината не отрывать. Промыть под краном или в нескольких водах, дать стечь воде. Опустить подготовленный шпинат в крутой соленый кипяток, взяв на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли и по 1/2 ч. ложки соды. С той минуты, как закипит, варить 5 минут в открытой посуде и на самом сильном огне, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, хорошенько отжать, мелко порезать, протереть сквозь сито. Если соус из шпината подается как самостоятельное блюдо, на 6–8 человек надо 2,4 кг неперебранного шпината, если с гарниром — 1,2 кг. В щи используется 600 г, в пудинг 200 г. Целыми листьями в бульон расходуется 50 г.

Щавель. Из щавеля готовят щи, ботвинью и соус, его маринуют и сушат. Щавель, для чего бы он ни употреблялся, надо перебрать, оторвать стебельки вдоль каждого листочка, промыть в нескольких холодных водах, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, чтобы щавель обсох. Мелко порубить его, переложить в кастрюльку, накрыть крышкой, отварить до мягкости в его собственном соку минут 10, затем протереть. Корешки молодого щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много сока, который придает вкус, в особенности если из него приготовляется пюре. Корешки от старого щавеля надо промыть, потушить до мягкости с кусочком масла и небольшим количеством бульона. Когда будут готовы, протереть и выжатый из них сок добавить к пюре из щавеля.

В щи надо брать 200 г щавеля, для гарнира — 1,2 кг; на самостоятельное блюдо — 2,4 кг неперебранного щавеля. Но как щи, так и соус лучше готовить из щавеля пополам со шпинатом или на 2/3 шпината брать 1/3 щавеля или, наоборот, на 2/3 щавеля брать 1/3 шпината. Это дело вкуса. В таком случае и щавель, и шпинат надо готовить отдельно, в конце смешать, сильно нагреть, но не дать закипеть.

Топинамбур, или земляная груша. Из топинамбура можно приготовить соус к отварной и жареной говядине, к жареной печенке, он подается также с гренками. Топинамбур вкусен

только молодой, так как потом он делается жестким и сухим, наподобие переросшей редиски. Топинамбур надо очищать от кожицы костяным ножичком для того, чтобы он не почернел, промывать тотчас в холодной воде и до употребления держать в холодной воде с лимонным соком или уксусом для того, чтобы он сохранил свой натуральный цвет. Брать на 6–8 человек 1,2 кг топинамбура на самостоятельное блюдо, для гарнира — 600 г.

Морковь. В моркови содержится большое количество сахара; она легко переваривается и очень питательна. Ею подцвечивают желтый бульон, кладут в бульон с основными кореньями, употребляют ее для гарнира бульона, майонеза, ростбифа, готовят из моркови суп-пюре, соус, оладьи, пудинг, начинку для пирогов и пирожков, простое варенье для украшения тортов, подают и поджаренной.

В число основных кореньев для бульона берется старая морковь, для гарнира бульона и для соуса брать по возможности молодую, называемую каротель. Не следует сильно соскабливать ножом верхнюю кожицу, так как под ней находится самая ароматная часть моркови. Лучше для сохранения ее сначала вымыть морковь в холодной воде, счищая землю щеткой, затем бланшировать, т. е. опустить в горячую воду, чтобы очистилась от земли вся ее неровная поверхность, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, и тогда очистить верхнюю кожицу. Затем опять опустить в холодную воду, но не держать в ней долго. Далее поступить в зависимости от назначения.

Варится морковь для соуса 1 час, молодая — меньше. Молодая морковь, или каротель, жарится целиком, старая — нашинкованной.

Пастернак. Пастернак подают к отварной говядине, отдельно с соусом сабайон, с подрумяненным маслом с сухарями, со сливочным соусом, запеченным со сметаной. Очищать от кожицы надо костяным ножиком, мыть в холодной воде с мукой, до употребления держать в большом количестве воды с уксусом или с лимонным соком.

Петрушка и порей. Коренья эти кладут в основной бульон поджаренными или сырыми. В суп на 6 человек берется один маленький или 1/2 крупного корешка. Чистить его надо, как морковь, т. е. не стоит сильно соскабливать ножом верхнюю кожицу, мыть в холодной воде, очищая землю щеткой. Затем вскипятить в чистой воде, остудить, очистить верхнюю кожицу, срезать зеленую верхушку и кончик снизу.

Репа. 2–3 ломтика репы поджаривают на плите и варят затем для вкуса в бульоне. Варится в большей пропорции в супе из баранины. Готовятся из нее соус и пудинг. Подается

фаршированной мясным или сладким фаршем. Мелкий сорт репы употребляется для фарширования или гарнира, крупный же — в суп и соус.

Что бы ни готовили из репы, ее надо неочищенную один раз вскипятить, вымыть, срезать зеленую верхушку и довольно толстый слой верхней кожицы, так как она горчит.

Спаржа. Спаржу кладут в суп и подают вареной с разными соусами. Ее надо очистить, соскабливая верхние волокна, начиная от головки и до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности; причем волокнистую часть ствола надо отрезать; по мере чистки тотчас опускать в холодную воду.

121. Белая фасоль к отварной говядине

1 1/2 стакана белой фасоли, 2 моркови, пучок зеленой петрушки, сельдерей, порей, 1 луковица, 2 гвоздики, 1 ст. ложка масла, перец, лимонный сок или другая кислота, зелень петрушки и укроп

Сварить 1 1/2 стакана фасоли на медленном огне до мягкости с пучком зеленой петрушки, с тмином или зеленым сельдереем, с луковицей, нашпигованной 2 гвоздиками, и с 2 морковками. Под конец посолить. Когда сварится, откинуть фасоль на дуршлаг, переложить в сотейник, добавить масла, соли, молотого перца и немного рубленой зеленой петрушки, укропа и лимонного сока, размешать, подогреть и подавать.

122. Зеленый горох в стручках для гарнира

600 г стручков, соль, 1–2 ст. ложки сливочного масла

Поступить, как сказано в примечании. Когда вода стечет, пересыпать горох в кастрюльку; на 600 г стручков положить кусочек масла, размешать, накрыть крышкой, потушить на слабом огне, часто встряхивая кастрюльку, посолить. Переложить на горячее блюдо к сосискам, языку, котлетам, телячьим ножкам, цыплятам.

123. Горошек с цветной капустой и голландским соусом

1,2 кг стручков, 1 ч. ложка соды, 2 ч. ложки соли, 100–130 г сливочного масла, 600 г цветной капусты, голландский соус

Лущеный горох из 1,2 кг стручков сварить до готовности, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, тотчас пересыпать в горячую кастрюльку с 50 или 200 г сливочного горячего масла, накрыть крышкой, встряхнуть несколько раз, чтобы горох весь пропитался маслом. Гарнировать им цветную капусту, подать к ним голландский соус.

• Приготовленный таким образом горох перекладывается на горячее блюдо и подается также с сосисками, языком, котлетами, телячьими ножками, с цыплятами.

124. Соус из чечевицы

400 г чечевицы (2 1/8 стакана), 1–2 луковицы, 2 гвоздики, 1 ст. ложка масла, 1–2 моркови, зелень, соль

В уже упревшую чечевицу, как сказано в примечании, всыпать соли и положить по 1/2 ст. ложки свежего масла на каждые 400 г чечевицы, потушить на слабом огне, подать к отварной говядине или с гренками.

125. Донышки артишоков под разными соусами

15 артишоков, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 лимона, бульон, соль

Очистив донышки артишоков, как сказано в примечании, опустить их в подсоленный кипяток, вскипятить, переложить в сотейник, добавить ложку сливочного масла, сок из 1/2 лимона, залить, чтобы только покрыло, бульоном, сваренным из остатков вареного и жареного мяса, птицы и различных костей, а также из говяжьих и телячьих голяшек, можно также залить обыкновенным процеженным бульоном; за полчаса до обеда поставить на плиту, сварить до мягкости.

• Облить слегка артишоки и подать отдельно: 1) польский соус или масло с сухарями; 2) или голландский соус; 3) или сабайон; 4) или следующий соус: 1/2 ст. ложки масла распустить в кастрюльке, всыпать 1 ст. ложку муки, развести 1 1/2 стакана бульона, прокипятить, помешивая; добавить мускатного цвета, немного лимонного сока, отставить, вбить 2–3 желтка, сильно нагреть, но не кипятить, опустить донышки артишоков и, снова подогрев, подавать.

126. Соус из баклажанов

Очистить от кожицы, нарезать кружками или ломтиками, добавить корни сельдерея, петрушки, моркови, залить водой, посолить, под крышкой тушить до готовности, добавить подсолнечного, оливкового или горчичного масла, подавать горячим.

127. Баклажаны фаршированные

6–9 баклажанов, 50 г масла, фарш из курицы

Баклажаны не очищать от кожицы. Срезать ее только с двух концов и натереть срезы солью. Удалить сердцевину, тотчас натереть внутренность солью, тщательно промыть, обсушить на салфетке, приготовить фарш из курицы, наполнить им каждый баклажан, выложить на растопленное масло, поставить под крышкой в умеренно горячую духовку. Когда баклажаны будут готовы, переложить на блюдо, причем каждый баклажан можно разрезать вдоль пополам самым острым ножом.

В кастрюльку, в которой жарились баклажаны, влить белый соус, приготовленный из муки, масла и бульона, вскипятить, процедить, полить баклажаны.

128. Баклажаны маринованные

Надрезать вдоль до конца, обварить кипятком, откинуть на дуршлаг, сложить как бы цельные, положить под пресс на 2–3 часа. Мелко нарубленный чеснок, морковь, свежий зеленый перец обдать кипятком, нафаршировать баклажаны, перевязать веточками сельдерея, чтобы не выпала начинка, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями.

129. Баклажаны по-турецки

Вымыть, разрезать вдоль ломтиками, поджарить каждый в оливковом масле. Очищенные морковь, пастернак, помидоры мелко нарезать, обжарить также в оливковом масле, посолить, посыпать перцем, перемешать, смазать этой смесью каждый ломтик, сложить их так, чтобы баклажаны выглядели как цельные, переложить их в сотейник, полить томатом, запечь.

130. Фаршированная капуста (на 6 человек)

400 г говядины, 200 г почечного жира, 2 ст. ложки масла, т. е. 100 г, по 5 горошин душистого и черного

перца, пучок укропа, соль, кочан капусты весом 1,2 кг (или 2 — весом по 600 г), 2 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 4 картофелины, 1 большая луковица, примерно 6 стаканов легкого бульона

Два небольших кочана капусты весом всего по 600 г, без кочерыжек, очистить от верхних листьев, разрезать каждый на четыре части, опустить в соленую кипящую воду на четверть часа, вскипятить 2 раза, откинуть на дуршлаг, осторожно отжать руками. 400 г мягкой говядины, 200 г почечного жира мелко порубить, положить 1 ч. ложку соли, 5 горошин черного и 5 горошин душистого молотого перца, 1 измельченную печеную луковицу, влить с 1/4 стакана холодной воды, размешать, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и нетуго перевязывая нитками. Взять кастрюлю, положить на дно 1/2 ложки масла, затем сырые, мелко нашинкованные морковь, петрушку, сельдерей, картофель, 3 горошины душистого и 3 горошины черного перца, 1/2 лаврового листа, потом ряд фаршированной капусты, потом опять ряд вышеперечисленных кореньев и перца с лавровым листом, пучок укропа, потом опять ряд капусты, залить бульоном, чтобы лишь покрыло, накрыть крышкой, тушить час на небольшом огне. Когда капуста сделается мягкой, поджарить 1/2 ст. ложки масла с 1 полной ст. ложкой муки, развести бульоном, в котором варилась капуста, прокипятить. Капусту переложить на блюдо, гарнировать тушеными кореньями, полить соусом.

131. Белокочанная капуста с маслом и сухарями

Кочан капусты очистить от верхних листьев, разрезать на 6–8 частей, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, налить хорошего бульона, добавить немного зелени петрушки, 1 луковицу, накрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась. Подавая эту капусту без соуса, можно полить подрумяненным маслом с сухарями.

Или: кочан свежей капусты очистить от нижних листьев, надрезать на четыре части крест-накрест, но не до самого конца, опустить в соленый кипяток, сварить, чтобы капуста сделалась вполне мягкой, переложить цельным кочаном на блюдо, полить маслом с сухарями. Или заправить бульон, в котором варилась капуста, ложкой масла и 1/2 ст. ложки муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить капусту на глубокое блюдо,

подавать с сосисками, ветчиной, говядиной.

132. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр

800 г кислой капусты, 400 г яблок, т. е. 2–4 шт., 100 г масла (сахар, яблочная соя, сок из крыжовника)

Взять 800 г, т. е. 4 стакана, кислой шинкованной капусты; отжать, сок слить в отдельную кастрюлю и вскипятить. Капусту обдать, помешивая, на дуршлаге кипятком. Когда вода стечет, переложить в сотейник на раскаленное масло, поджарить докрасна, положить 400 г кисло-сладких очищенных только от сердцевины, мелко нарезанных яблок, залить бульоном, чтобы едва покрыло; помешивая, тушить под крышкой до готовности. Не класть ни лука, ни перца, ни лаврового листа. Если понадобится, подлить вскипяченного капустного сока, или сок из крыжовника, или яблочной сои, положить сахар, размешать, потушить, подавать к жареным сосискам, к утке и гусю.

133. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике

1 луковица, 4 ст. ложки масла, 4 стакана кислой капусты, 2–3 кислых яблока, 1 ст. ложки муки, 600 г рыбы (щуки, сига, судака, осетрины, вареной лососины или пр.), перец, зелень, соленые огурцы, маринованные грибы

Луковицу мелко нашинковать, поджарить в 4 ст. ложках масла, добавить 4 стакана кислой нашинкованной капусты, промыв ее в воде и отжав, размешать, накрыть крышкой. Немного погодя положить 2–3 очищенных, мелко нарезанных кислых яблока, тушить вместе с капустой, помешивая, чтобы не пригорело, заправить 1 ст. ложкой муки, размешать, переложить в плоский сотейник, чередуя ряд капусты, ряд запеченной или поджаренной рыбы (600 г): щуки, сига, судака, осетрины, вареной лососины или пр., посыпать немного перцем и зеленью, верхний ряд — капуста. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, маринованными грибами, полить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в духовке, подать в том же самом сотейнике, посыпав мелко истолченными сухарями.

134. Солянка из кислой капусты с мясом

1,2 кг кислой капусты, 1 луковица, 2–3 ст. ложки

масла, 6 сушеных грибов, 1 ст. ложка масла, 400 г жареной ветчины или жареной свинины, 100 г колбасы, дичи, лавровый лист, соль, 1/2 ст. ложки муки, по 5 горошин душистого и черного перца

Взять 1,2 кг кислой капусты, промыть в двух холодных водах, если очень кислая, то и в двух горячих, отжать; порубить большую луковицу, поджарить с 2–3 ст. ложками масла, положить капусту, поджарить, помешивая и подливая понемногу 3 стакана отвара от 6 сушеных грибов. Когда капуста станет совершенно мягкой, приблизительно через полтора часа, положить 400 г мелко нарезанной жареной ветчины или 400 г жареной свинины, или положить того и другого, 100 г колбасы и дичи, оставшейся от обеда, и вообще любого холодного мяса, чтобы всего было 600 г; добавить перец, лавровый лист и соль, тушить под крышкой полчаса. Ложку масла поджарить с 1/2 ст. ложки муки, смешать с капустой и мясом, потушить еще примерно 10 минут, переложить в сотейник, поставить в духовку на полчаса, чтобы сверху подрумянилось; подать на стол в сотейнике.

135. Московская солянка на сковороде

600–800 г капусты, 100 г масла, 1/2 ст. ложки муки, 600–800 г разного мяса, 1 луковица, 2 огурца, 10 корнишонов, 10 оливок, 10 маринованных грибов, 1–3 шт. трюфелей, соль

Эта солянка должна быть густая; она подается если за обедом, то перед бульоном, но, как правило, ее подают к завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить в 100 г масла, положить 600 г кислой промытой и отжатой шинкованной капусты, размешать, накрыть крышкой, тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело, всыпать 1/2 ст. ложки муки, размешать. Переложить капусту на сковородку, чередуя слой капусты — слой жареного мяса разного сорта, нарезанного мелкими кусочками, как то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., сверху опять слой капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, кто хочет, трюфелями, сосисками, полить соусом из-под жаркого, поставить в духовку, заколеровать; подавать на той же самой сковородке.

• Вместо кислой капусты можно употребить свежую, в таком случае нашинковать ее, опустить в кипяток, когда закипит, вынуть шумовкой, положить в кастрюлю с маслом, добавить 2–

3 мелко нашинкованных кислых яблока, посолить, тушить до готовности.

136. Цветная капуста под разными соусами

2–6 головок, т. е. 1,2 кг, цветной капусты, 1/2 ч. ложки соли, 1/4 ст. ложки масла, 1/4 ч. ложки соды, 3 куска сахара

Сварить капусту, как сказано в примечании, с той разницей, что надо сварить ее в соленом кипятке до мягкости, вынуть шумовкой на блюдо.

• Подать отдельно следующие соусы: польский соус; сабайон; белый соус; голландский соус.

137. Савойская капуста

4–8 кочанов капусты, 2 яйца, 3–6 сухарей, 1–2 стакана сметаны

4–8 кочанов капусты отварить в соленой воде, разрезать каждый на 4 части, обвалять в 2 яйцах и 3–6 молотых сухарях, плотно уложить в сотейник, залить 1–2 стаканами свежей сметаны, запечь в духовке.

138. Брюссельская капуста с польским соусом

Очистив, как сказано в примечании, брюссельскую капусту, из расчета по 2 кочешка на порцию, опустить за 15–20 минут до подачи в посоленный кипяток, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, гарнировать капустой мясное блюдо, полив подрумяненным маслом с сухарями.

139. Соус из краснокочанной капусты

2 кочана капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 2–3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка муки, душистый перец, 3–4 гвоздики, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 ст. ложка сахара (1/2 стакана красного вина)

2 маленьких кочана капусты нашинковать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей мелко порубить, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, залить бульоном, отварить под крышкой. Когда капуста станет мягкой, влить 2–3 ложки уксуса,

добавить толченой гвоздики, 1 ст. ложку сахара, 1/3 ч. ложки душистого перца, 1 ст. ложку муки, смешать, отварить до готовности. Подавать с жареными сосисками и жареными отбивными, некоторые хозяйки вливают в капусту красного вина и с ним тушат.

140. Каштаны печеные

Срезать кончик каждого каштана, чтобы при нагревании они не полопались, положить в духовку приблизительно на 15 минут. Есть со сливочным маслом, вычищая каштаны от скорлупы.

141. Каштаны вареные

800 г каштанов залить холодной водой, когда закипят, варить не менее четверти часа. Когда станут мягкими, слить воду, накрыть крышкой, подержать пять минут на водяной бане, подать как самостоятельное кушанье. Отдельно подать сливочное масло. Сваренными таким образом, но не протертыми каштанами фаршируется сырая индейка и вместе с ними жарится.

142. Соус или пюре из свежих помидоров

800 г помидоров, 200 г кореньев, 1 луковица, 1/2 ст. ложки масла, т. е. 50 г (1 ч. ложка муки и 1 ч. ложка масла), (кайенский перец)

Сварить и протереть, как сказано в примечании. На 1/4 часть помидоров взять одну часть разных кореньев и луковицу, очистив, мелко их нашинковать, поджарить в сотейнике до мягкости, присоединить протертые помидоры, поджарить еще до темно-красного цвета. Когда таким образом соус загустеет, протереть сквозь сито. Если соус будет недостаточно густой, а кипятить его дальше нет времени, то подправить его чайной ложечкой муки, растертой с чайной ложечкой масла. Когда вскипит, прибавить кусок сливочного масла, размешать. Можно всыпать для вкуса кайенского перца. Подавать к разварной и жареной говядине, к жареным сосискам и пр.

• Точно так же приготовляется соус из консервированного томата.

143. Помидоры фаршированные со сметаной

12–18 шт. помидоров, 200 г говядины, 50 г почечного

жира или 400 г телятины, 1 луковица, перец, соль, масло, сметана

Взять 12–18 шт. зрелых крепких крупных помидоров (мороженые и незрелые никуда не годятся), вымыть их, не очищая от кожицы, срезать маленькие верхушки, вычистить чайной ложечкой, так как зерна имеют горьковатый вкус, нафаршировать следующим фаршем: 200 г говядины, 50 г почечного жира или 400 г телятины порубить или пропустить через мясорубку; положить 1 мелко порубленную испеченную луковицу, перец, соль, можно иногда смешать с отварным рисом, нафаршировать не очень плотно, прикрыть срезанными крышечками, обвязать ниточками, обвалять в муке, поджарить в масле, переложить в сотейник, смазанный маслом, облить их маслом, накрыть крышкой, ничего не подливая, тушить примерно полчаса.

Когда будут готовы, облить сметаной, один раз вскипятить, подавать. Если окажется много сока, так как помидоры очень сочные, то насыпать ложку очень мелко истолченной корки от булки, потушить еще минут пять; подавать.

144. Соус из свекольника

1,2 кг свекольника очистить от листьев и верхней кожицы, мелко порезать, замочить в холодной воде на один час, отжать, опустить в посоленный кипяток минут на 10, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Ложку масла растереть с 1/2 ст. ложки муки, влить стакан бульона, прокипятить, всыпать свекольник, размешать, снова довести до кипения, добавить 1/2–1 стакан сметаны или сливок, посолить, снова вскипятить. Подать с отварной говядиной.

145. Тыква жареная

Нарезать мякоть тыквы тонкими ровными ломтиками, посыпать солью, поджарить в масле, взяв на каждые 400 г тыквы по 50 г масла и по 1/2 ч. ложки соли.

146. Тыква запеченная

Примерно 800 г тыквы, чашка измельченных сухарей, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 200 г сливочного масла

Нашинковать сваренную в посоленной воде тыкву, как лапшу, выложить в сотейник, пересыпая сухарями и кусочками свежего

масла, залить сливками, смешанными с яйцом, запечь в духовке.

147. Соус-пюре из шпината

1,2–2,4 кг неперебранного шпината, 1/2–1 ст. ложки сливочного масла, 3–6 кусков сахара, 1/2–1 стакан густых сливок, 2–4 ч. ложки муки, соль

1,2–2,4 кг шпината перебрать, очистить, прокипятить в подсоленном кипятке с содой, откинуть на дуршлаг, хорошенько отжать, мелко нарезать, протереть сквозь сито, как сказано в примечании, в кастрюльку, сразу же добавить кусок сливочного масла, посыпать мелким сахаром. Сварить соус бешамель из 2 полных чайных ложек муки, 1/2 ст. ложки растопленного масла и 1/2 стакана густых сливок; выложить его в шпинат, размешать, посолить по вкусу или добавить сахара, сильно нагреть, помешивая, но не дать закипеть.

• Шпинат как самостоятельное блюдо подается с сухими гренками, с крутонами из булки, намоченной в молоке и поджаренной с выпускными яйцами, мелко нарубленными, с омлетом и т. д. Как гарнир подается с котлетами, жареной печенкой, с ветчиной, жареными мозгами, солониной и пр. В первом случае требуется большее количество шпината, во втором случае вдвое меньше.

148. Соус из щавеля

1,2–2,4 кг свежего щавеля или 1–2 стакана маринованного, 1/2–1 ст. ложка масла, 1/2–1 стакан сметаны, 1/2–1 ч. ложка соли, 1–2 ст. ложки сахара, 2–4 ч. ложки муки

Отварить щавель, как сказано в примечании, протереть сквозь сито. Поджарить в 1 ст. ложке масла 2 ч. ложки муки, размешать до получения однородной массы, влить 1/2 или 1 стакан свежей сметаны, 1 ч. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, хорошенько размешать, добавить протертый щавель, снова размешать, сильно нагреть, но не дать закипеть.

• Щавель как самостоятельное блюдо подается так же, как и шпинат.

149. Соус из брюквы

600 г брюквы, 1 ст. ложка масла, соль, 1/2 ст.

ложки муки (гусиные потроха, в таком случае не надо масла)

600 г брюквы вымыть, неочищенную один раз вскипятить, потом очистить, нарезать крупными кубиками, залить водой или бульоном, чтобы чуть покрыло. 1/4 ч. ложки соли, 1 ст. ложку масла и 1/2 ст. ложки муки размешать, положить в соус, варить не менее часа, время от времени встряхивая кастрюльку. Подается к отварной и жареной говядине, к котлетам, с гренками. Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится с гусиными потрохами, которые заменяют тогда бульон и которыми можно гарнировать брюкву.

150. Брюква с польским соусом

6–8 шт. брюквы вымыть, опустить в кипяток, вскипятить, сразу же вынуть, срезать кожицу, нарезать кубиками, залить бульоном или водой с 1/2 ст. ложки масла, чтобы едва покрыло, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, залить польским соусом.

151. Топинамбур фаршированный

Очистить топинамбур, вымыть, срезать сверху ломтик, осторожно вынуть середину, мелко порубить ее, поджарить с ложкой масла, добавить измельченной жареной телятины или почек, немного говяжьего жира или костного мозга, натертую и поджаренную в масле булку, 2 мелко нарубленных яйца, соль, немного перца, 2 ложки сметаны, все смешать. Нафаршировать топинамбур, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниткой, уложить в кастрюлю, залить бульоном или водой, потушить до мягкости. Перед подачей на стол снять нитки и полить соусом, в котором варился топинамбур.

152. Топинамбур с соусом сабайон

1,2 кг топинамбура, уксус, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, соль, сабайон

Овощи очистить как можно лучше, опуская сразу же в холодную воду с уксусом, сварить в посоленной воде, в которую также влить немного уксуса и положить 1/2 ложки муки, размешанной с 1/2 ложки масла. Подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста; облить соусом сабайон.

153. Пудинг картофельный с ветчиной

100 г сливочного масла, 6 яиц, 600 г картофеля, 200 г ветчины, 50 г сыра, 2 1/2 ст. ложки масла, соль

100 г масла растереть добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же 600 г вареного протертого картофеля и 200 г мелко нарезанной ветчины, хорошенько размешать, выложить в форму, смазанную 1/2 ложки масла, поставить в печь. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, посыпать тертым сыром, облить горячим маслом.

154. Картофель под соусом бешамель

600 г картофеля, 250 г масла, 1/2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, зелень, 50 г сыра, соль

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками. Форму для запекания смазать маслом, положить слой картофеля, сверху кусочки масла, посыпать тертым сыром, потом опять слой картофеля, масло и сыр — залить бешамелем. Для этого 200 г масла размешать с 1/2 стакана муки, развести 2 стаканами молока, хорошенько прокипятить, посолить, вбить 2 яйца, положить мелко нарезанную зелень, залить картофель, поставить в духовку, чтобы запеклось.

• Можно положить в картофель 200 г нарезанной тонкими ломтиками ветчины.

155. Картофельные крокеты к жаркому

600 г картофеля, 2–3 желтка, 2–3 ч. ложки крахмала, соль, 100 г муки

600 г сырого картофеля очистить, вымыть, положить в кастрюльку, залить холодной водой, чтобы покрыло, всыпать полную чайную ложку соли. С минуты закипания варить минут 20, слить воду; протереть горячим, положить 2–3 желтка и 2–3 ч. ложки крахмала, хорошенько размешать, посолить по вкусу. Высыпать на разделочную доску 100 г муки, выложить из кастрюли пюре, умять его, как тесто, нарезать маленькими ровными кусочками, скатать из них шарики величиной в мелкий картофель, обваливая каждый шарик в просеянных сухарях. Или раскатать длинный валик, обкатывая его в черством белом хлебе или в муке, нарезать кусочками в 60 мм длиной. Эти крокеты

надо тотчас же поджаривать на широкой сковороде в свежем фритюре в течение 10 минут, выкладывая крокеты на сковородку шумовкой в один ряд. Фритюра не должно быть очень много. Переворачивая крокеты, надо потряхивать сковородку, чтобы они поджарились со всех сторон.

156. Картофель, фаршированный грибами

24 крупные картофелины, 50 г сушеных грибов или 1/2 тарелки свежих, соль, 1/2 белой булки, 1 яйцо, 100 г масла, 2–3 горошины душистого перца, 2 порея

Мелко порезать очищенные и отваренные боровики, свежие или сушеные. В ложке масла поджарить 2 измельченных порея, смешать с грибами, добавить 1/2 натертой булки, 1 яйцо, хорошенько размешать. Взять очищенный и вымытый сырой картофель, срезать верхушки, осторожно вынуть середину, наполнить приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой, уложить в кастрюлю, залить 1/2 стакана растопленного масла, стаканом бульона пополам с грибным, накрыть крышкой, варить до мягкости.

157. Морковь с горошком по-немецки

600 г моркови, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ст. ложки муки, 200 г вылущенного гороха, 100–200 г ветчины, 1 ст. ложка масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли

600 г моркови бланшировать, как сказано в примечании, нарезать маленькими кубиками, сварить. Взять столько же вылущенного молодого зеленого горошка, всыпать в отдельную кастрюлю, добавить ложку масла, 200 г сырой ветчины, пучок зеленого лука, петрушки и укропа, залить водой, варить под крышкой до мягкости, т. е. около часа. Когда горох будет готов, вынуть лук и ветчину, прибавить немного масла, растертого с 1/2 ст. ложки муки, размешать, вскипятить, положить по вкусу мелкого сахара, соли. Выложить и то и другое на глубокое блюдо, обложить гренками.

158. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель

1 стакан нарезанной моркови, 1 стакан нарезанной репы, 1 маленький кочан капусты, разрезанный на части, 400 г картофеля, нарезанного ломтиками, 1 1/2 ст. ложки масла, бульон, бешамель

Подается в специальном салатнике с четырьмя отделениями или на блюде, разделенном тестом на 4 части. Для теста взять 1 яйцо, 1 ст. ложку воды и столько муки, чтобы тесто было очень крутое. Раскатать длинную полосу, отрезать 2 полоски, один край красиво вырезать; положить на блюдо крест-накрест, смазать яйцом и поставить в духовку подрумяниться, после чего вынуть и разложить приготовленные соусы по отделениям. Положенное крест-накрест тесто, приготовленное по величине блюда, лучше всего испечь сначала на листе, а потом уже осторожно переложить на блюдо. Все овощи нарезать небольшими кусочками, отварить каждый овощ отдельно в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. За 5 минут до подачи всыпать овощи по отдельности в приготовленный молочный бешамель, один раз вскипятить. Разложить овощи в салатник или на блюдо по ячейкам.

159. Пастернак с соусом сабайон

800 г пастернака залить водой, чтобы едва покрыло, положить 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ст. ложки сливочного масла, сварить, переложить на блюдо, облить соусом сабайон.

160. Пастернак на бульоне

Очистив пастернак, как сказано в примечании, нарезать его ровными продолговатыми кусочками, залить бульоном, сваренным из говядины или баранины с солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, заправить 1/2 ст. ложки муки с 1/2 ст. ложки масла, вскипятить, разбавив, если понадобится, бульоном. Подавать с отварной говядиной.

161. Репа с мясным фаршем

6–9 шт. репы или брюквы, 400 г говядины или телятины, 100 г почечного жира, 1 яйцо, 1/2 луковицы, 1/2 городской булки, перец, соль, мускатный орех, 3 шт. гвоздики, 1 ст. ложка муки

6–9 реп вымыть, отварить до полуготовности, срезать верхушку, вынуть осторожно острым ножом или ложечкой всю середину, нафаршировать следующим фаршем: 400 г мякоти говядины или телятины нарубить очень мелко со 100 г почечного жира, положить 1 яйцо, 1/2 городской булки, намоченной и выжатой, перец, соль, мускатный орех, гвоздику, 1/2 ложки масла, поджаренного с 1/2 луковицы. Все смешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, перевязать ниткой, сложить в кастрюлю, залить водой и тушить под крышкой до мягкости репы. В соус положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюде репу.

162. Репа со сладким фаршем

6–9 шт. репы или брюквы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2/3 стакана молока или сливок, 1 желток, 1/2 городской черствой булки, немного сахара, мускатный орех, соль, 1/3 стакана коринки. Вместо молока и булки можно положить 1/3 стакана манной крупы, сваренной в 1 1/2 стакана молока

6–9 реп отварить в воде, срезать верхушки, выбрать осторожно ложечкой середину, растереть ее с ложкой масла, с 2/3 стакана цельного молока или сливок, положить 1/2 городской тертой булки, чуть соли, немного сахара (мускатный орех), 1/3 стакана коринки и 1 желток, размешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, обсыпать сухарями, поставить в духовую печь. Подавая, облить молочным соусом.

163. Пюре из репы

1,2 кг репы, 1 ст. ложка масла, 1/3 стакана муки, 1 1/2 стакана молока или сливок, соль, немного сахара (мускатный орех)

1,2 кг репы очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, опустить в соленый кипяток, один раз вскипятить. Откинуть на сито. Переложить в кастрюлю, положить 1/2 ложки масла, подлить процеженный белый бульон, чтобы репу покрыло до половины. Закрыть крышкой, тушить до мягкости, горячую репу протереть сквозь сито. Влить приготовленный бешамель, вскипятить, прибавить по вкусу соль, сахар, по желанию — натертого мускатного ореха, размешать.

• Гарнировать говяжьими котлетами, ломтиками отварной или жареной говядины или баранины или подать к рулету из говядины.

164. Пюре из сельдерея

1,2 кг сельдерея, 1/2 ст. ложки масла, бульон; бешамель: 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока или сливок

1,2 кг кореньев без зелени очистить, опустить в соленый кипяток, вскипятить. Откинуть на дуршлаг, нарезать, всыпать в кастрюлю, залить процеженным белым бульоном, чтобы покрыл только до половины, положить 1/2 ст. ложки масла, накрыть крышкой, потушить до мягкости, протереть, пока горячий. Влить соус бешамель, прокипятить, помешивая, до нужной густоты; всыпать соль по вкусу, выбить лопаточкой. Подавая, гарнировать гренками.

165. Соус из свеклы

600 г свеклы, 1/2 ст. ложки муки (1/2 луковицы, кто любит), 1 1/2 ст. ложки масла (уксус), соль, 3/4–1 стакан сметаны или бульона

Обмыть, не срезая кожицы, сварить, но лучше испечь 0,6–1,2 кг свеклы, очистить, очень мелко порубить. 1 ст. ложку измельченной луковицы поджарить в 1 1/2 ст. ложки масла, добавить 1/2 ст. ложки муки, свеклу, размешать, влить 3/4 стакана сметаны, посолить, вскипятить.

Некоторые хозяйки добавляют сахар или мед и 2–3 ст. ложки уксуса. К зайцу или тетереву подается свекла без сметаны, а вместо нее кладут несколько ложек жирного бульона.

• Гарнировать гренками из белого или ситного хлеба, сосисками, котлетами, жареной бараньей грудинкой или копченой ветчиной, поджаренной в масле.

166. Маседуан из овощей

1,2 кг овощей, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сливок, 50–100 г сыра пармезан, 2–3 сухаря, 1 мускатный орех, соль

Очистить разные овощи и коренья, а именно: немного

цветной капусты, которую разобрать на кочешки, сварить до мягкости в соленом кипятке и облить холодной водой. Молодые стручки фасоли нашинковать наискосок не очень мелко, сварить в соленом кипятке с содой, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Вылущенный горох сварить, как фасоль. Кольраби вырезать какими-нибудь фигурками, но так, чтобы можно было их отличить от других кореньев. Артишоки очистить от листьев. Спаржу нарезать небольшими кусочками. Молодой картофель освободить от кожуры. Картофель очистить, бланшировать и потушить до мягкости в собственном соку. Репу очистить от кожицы, нарезать кубиками, вскипятить в соленом кипятке, потушить в собственном соку.

Все перечисленные овощи отварить до мягкости, но не переваривать, перемешать все вместе, всыпать по желанию мускатный орех, переложить на эмалированное блюдо или сотейник, полить сливочным соусом, посыпать сверху тертым сыром с сухарями, поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Соус приготовить следующим образом: 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке сливочного масла, развести 2 стаканами сливок, варить до готовности, посолить, залить овощи.

167. Жардиньер

Взять разных овощей, а именно: хороший кочан капусты, который нарезать крупными кусками, картофель, брюкву, репу, морковь, 2 луковицы, зеленый вылущенный горох, молодые бобы, очищенные от белой кожицы; можно положить также цветную капусту и кольраби. Но основные овощи — это картофель и капуста, которых надо взять в три раза больше, чем остальных овощей. Зимой, когда нет такого разнообразия свежих овощей, то жардиньер все равно хорошо получается из картофеля, свежей капусты, репы, брюквы, моркови и лука. Репу класть в том случае, если она не горчит. Все эти овощи почистить, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, а если некогда ждать, то вытереть досуха полотенцем. Потом все эти овощи хорошенько перемешать, предварительно нарезав их разными формами, а если мало времени, просто небольшими кусочками; все овощи положить в глазурованный глиняный горшок, завязать тряпочкой, замазать тестом и поставить в духовку; надо, чтобы они упрели до мягкости. Можно не замазывать горшка, если нет теста, надо только плотно накрыть его крышкой. Когда жардиньер будет готов, подать его на стол, обернув горшок салфеткой, и к нему отдельно растопленное свежее масло; солить тоже нужно на столе, потому что без соли лучше упреют овощи. Это кушанье

необыкновенно вкусно.

• Вместо масла подается и соус, сваренный из 1 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 1/4 стакана сливок, соли и немного перца.

168. Гарнир из смешанных овощей и кореньев к жаркому из говядины, к отварной осетрине, стерляди и пр

Очистить от кожицы сельдерей и петрушку, нарезать мелкими кусочками одной формы, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, пересыпать в кастрюльку, залить бульоном, чтобы едва покрыло, сварить до мягкости. Поджарить тонко нарезанные лук-шалот и шампиньоны. Взять вареные раковые шейки, очистить, нарезать, отварить соленые огурцы. Поджарить каперсы, корнишоны, разрезанные вдоль, очищенные от косточек оливки и маринованные белые грибы, нарезанные ломтиками. Все смешать, залить соусом из помидоров, вскипятить. В этот соус не нужно класть сметаны, а соус из помидоров надо развести отваром из всех перечисленных овощей.

169. Горячий винегрет из зелени и кореньев

Очистить 1 артишок, цветную капусту, морковь, кольраби, савойскую капусту, вымыть, сварить овощи отдельно в посоленной воде с маслом или в бульоне, нарезав ровными кусочками. Дно довольно широкой, невысокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или маслом, на дно по краям кастрюли положить узкий ряд савойской капусты, второй, следовательно, меньший по диаметру, круг составит кольраби, потом ряд моркови, ряд цветной капусты стеблями вверх, а в самом центре — артишок корешком кверху. Покрыть овощи тоненькими ломтиками вареного или копченого языка, потом опять овощи в описанном порядке. Положить сверху маленькие кусочки масла, залить 1/4 стакана бульона, поставить в духовку на 15 минут. Потом выложить это на блюдо в виде пудинга, снять ломтики шпика; залить масляным соусом.

170. Сборный гарнир

400 г картофеля очистить, крупно нарезать, сварить в подсоленном кипятке, облить распущенным сливочным маслом и

посыпать измельченным зеленым укропом. 400 г белых кореньев сельдерея и петрушки очистить от кожицы, нарезать ломтиками, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть водой, доварить в небольшом количестве процеженного бульона. 100 г лука-шалота очистить от кожицы, опустить в соленый кипяток, вскипятить, поджарить в масле. 6–8 шампиньонов вымыть, тонко нарезать, положить в кастрюльку на растопленное масло, выжать сок из лимона, посолить, подлить 1 ст. ложку бульона, потушить под крышкой до мягкости. 20 раковых шеек, 2–4 небольших соленых огурца очистить от кожицы, нарезать ломтиками острым ножом, сварить. Взять 8–12 каперсов, 8–12 оливок без косточек, 6–8 корнишонов, разрезанных вдоль, и 6–8 белых маринованных грибов, нарезанных ломтиками. Все это смешать, гарнировать вышеперечисленную рыбу и говядину.

• Подается к отварной осетрине, стерляди, белорыбице, белужине, лососине, форели, к щуке, судаку, к отварной говядине, разному жаркому из говядины.

Грибы

171. Вкусный соус из сушеных белых грибов

Взять 100 г сушеных грибов, вымыть их, сварить почти до готовности. Слить грибной бульон, который употребить на другой день в борщ, в щи из щавеля или в грибной суп. Грибы залить 3 стаканами процеженного бульона, сварить до готовности, положить 2–3 ст. ложки сливок или сметаны, всыпать немного черного перца, посолить, подавать, посыпав укропом и не разрезая грибов.

• Можно гарнировать сосиски.

172. Грибы жареные

1 полная тарелка очищенных грибов, 1 ст. ложка муки, 100 г масла, 1/2 стакана сметаны (1 луковица), перец, соль, петрушка

Белые и другие грибы готовятся одинаково, т. е. надо очистить их, вымыть, нарезать, обвалять в муке, 100 г масла распустить на сковороде или в кастрюле (поджарить в нем, кто любит, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднем огне. Поджарив с одной стороны, перевернуть на другую;

когда грибы будут готовы, тогда только влить 1/2 стакана сметаны, вскипятить, всыпать зелени петрушки и укропа, подавать.

173. Соус из шампиньонов с вином и сливками

200 г шампиньонов, 1 луковица, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакана сливок, 2 1/2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 100 г масла, 1/4 лимона, 2 желтка, соль, укроп

200 г шампиньонов тщательно вымыть, тонко нарезать, сложить в сотейник, добавить 1 ст. ложку масла, выжать сок из 1/4 лимона, посолить, подлить 2 ст. ложки бульона, тушить под крышкой до мягкости. Очищенную луковицу нашинковать, положить в салфетку, промыть под краном, переложить в кастрюлю, влить 1/2 стакана белого вина, тушить под крышкой, пока вино не впитается в лук. Тогда добавить 1 ст. ложку муки, размешанную с 1 ст. ложкой холодной воды, 2 1/2 стакана куриного или говяжьего бульона, добавить сырые обрезки от шампиньонов, 1/2 стакана сливок, прокипятить на слабом огне, процедить, вбить 2 желтка, довести до кипения, положить подготовленные шампиньоны, добавить по вкусу соли и лимонного сока, размешать, снова довести до кипения и тотчас подавать к отварным цыплятам, пулярке, телячьей грудинке, телячьей голове и пр.

Говядина, телятина, баранина, свинина

Говядина

174. Стуфат по-итальянски

2,4 кг говядины, 100 г шпика, 2–3 зубчика чеснока, перец, соль, гвоздика, 5 шт. лаврового листа, 0,6 л красного вина, 100 г сливочного масла, консервы из помидоров

Взять мягкий кусок говядины весом 2,4 кг, нашпиговать его шпиком, чесноком, перцем, гвоздикой, посыпать солью, крепко перевязать мясо толстой ниткой, положить в горшок, намазав его изнутри 100 г сливочного масла, влить 2 стакана красного вина, добавить 5 шт. лаврового листа, тщательно замазать горшок тестом, поставить его в духовку на самый слабый огонь на несколько часов. Снять тесто, добавить в говядину еще 1 стакан вина; если жидкости мало, влить мясного бульона, прибавить в эту жидкость консервов из помидоров, поставить на плиту на слабый огонь, чтобы потихоньку кипело. К обеду вынуть мясо, нарезать ломтями, полить соусом, в котором оно варилось.

• Можно приготовить стуфат и на плите, не ставя в духовку. Чтобы он поспел к обеду к 4 часам, нужно начать его готовить с утра, чтобы постоянно слабо кипело, причем крышка должна быть тщательно закрыта; вино и помидоры добавить за 2 часа до обеда.

175. Говядина на водяной бане

Хороший кусок говядины от филе или от мягкого ссека отбить деревянным молотком, посолить, посыпать перцем, нашпиговать 200 г свиного сала, положить говядину в кастрюлю с 1 ст. ложкой сливочного масла. Через полчаса посыпать говядину мелко нашинкованными кореньями, а именно: 1/2 луковицы, 2 петрушки, 2–3 моркови, 2–3 репы, 1 сельдерей, 4 шт. спаржи, 2–3 головки цветной капусты, 5–6 картофелин, положить сверху еще 1 ст. ложку масла, очень плотно накрыть кастрюлю крышкой, поставить в другую кастрюлю с кипящей водой, которую надо чаще подливать. Варить таким образом, не открывая кастрюлю, от 4 до 5 часов на сильном огне. Выложить на блюдо, гарнировать теми же кореньями, полить образовавшимся соусом.

176. Тушеная говядина с грибным соусом

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 2–3 ст. ложки говяжьего жира, 1 луковица, соль, 12 маринованных грибов, 1 ст. ложка масла, уксус, 1 ст. ложка муки

1,2 кг мягкой говядины от края, не разрезая на части, отбить, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, 2–3 ст. ложки говяжьего жира, 1 луковицу, разрезанную на 4 части, положить на дно кастрюли, туда же поместить говядину, закрыть крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон. Когда потушится, посыпать ее ложкой муки и тотчас же залить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза, потом переложить говядину в другую кастрюлю и процедить на нее сквозь сито соус, в котором она тушилась.

12 маринованных грибов промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сковороде в 1 ст. ложке масла, переложить в соус, долить 1–2 ложки уксуса или сока из крыжовника, чтобы придать блюду приятный кисловатый вкус.

177. Говядина, тушенная в горшке

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 100 г ветчины или копченого языка, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1–2 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, 1 1/2–2 стакана вина, уксуса или 1/2 лимона, или сок из крыжовника; коренья, грибы и пр.

Посолить кусок говядины, нашпиговать ветчиной или копченым языком и шпиком. Положить в горшок несколько ломтиков шпика или масла, коренья, пряности, сверху поместить говядину, влить вина, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, или сок из крыжовника, все это тушить на слабом огне, подливая понемногу воды так, чтобы мясо поджарилось со всех сторон. Когда мясо будет готово, вынуть его, с соуса снять жир, подлить еще, если надо, бульона, процедить, облить жаркое, гарнировать его картофелем, свеклой, краснокочанной капустой, рыжиками, боровиками, морковью; все это надо сперва по отдельности тушить в масле.

178. Холодное жаркое

1,2–2,4 кг говядины, 2–3 телячьи ножки, 2–3 моркови, 100 г масла, 1 крупная свекла, 2–3 луковицы, 1 порей,

1 сельдерей, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль

Взять кусок говядины, нашпиговать шпиком, посолить, дать полежать около часа. Распустить в кастрюле кусок масла, положить на него говядину, поставить на плиту, часто переворачивая мясо, чтобы оно подрумянилось со всех сторон. Потом добавить 2–3 очищенные телячьи ножки, 2–3 мелко нарезанные моркови, свеклу, лук, порей, сельдерей, несколько горошин душистого перца, 2 лавровых листа, залить водой, чтобы она покрыла все эти овощи, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 3 часа. Вынуть готовую говядину на глубокое блюдо, соус протереть сквозь сито, облить им жаркое, поставить в холодное место, чтобы застыло. Подавая, резать ломтиками вместе с застывшим соусом.

179. Говядина, тушенная с вином

1,2–1,6 кг филейной части говядины, 100 г шпика, 1–2 ст. ложки масла, 1/2–1 стакан вина, 1–2 куска сахара, 1/2 ст. ложки муки, уксус, соль

Говядину нашпиговать шпиком, обжарить слегка на вертеле, поливая маслом и уксусом, чтобы соус стекал в сотейник. Поджечь пропитанный вином кусок сахара, развести 2 ст. ложками воды, вскипятить, всыпать муки, размешать, влить 1/2 или 1 стакан столового вина, немного уксуса и бульона, полить им нарезанную на порционные куски и сложенную в кастрюлю говядину, тушить на углях до мягкости, часто переворачивая.

• Подать к говядине какой-нибудь салат.

180. Обыкновенное жаркое

1,2–1,6 кг говядины от края, 0,6 л хлебного кваса, 1 морковь, 1 луковица, 1 сельдерей, 1 петрушка, ломоть черного хлеба, 2 лавровых листа, 5–10 горошин черного перца, соль

Говядину вымыть в холодной воде, положить на противень говяжьего жира, затем говядину посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарезанной моркови, луковицей, сельдереем, петрушкой, положить 2 лавровых листа и несколько горошин перца, обжарить, потом начать подливать понемногу хлебного

кваса, поставить в духовку. Говядину надо часто переворачивать и поливать квасом. Когда мясо будет готово, слить весь соус в кастрюльку, слегка остудить, снять жир, протереть сквозь сито, подлить бульона, сложить говядину на блюдо, нарезать ее ломтиками, подлить соус. Остальной соус подавать в соуснике. Это жаркое подается с различными соусами.

181. Говядина по-португальски

1,2–1,6 кг говядины, 100 г шпика, 2 ст. ложки ржаной муки, 50 г масла, 1/4 стакана уксуса или сок из крыжовника, 2 ст. ложки каперсов, 1 луковица, лимонная цедра, перец, гвоздика, соль

Мягкий кусок говядины от края повесить в холодном месте, нашпиговать шпиком, посолить, посыпать перцем, гвоздикой, а потом мелкой ржаной мукой. Обжарить на вертеле, поливая маслом, или на рашпере; когда мука подрумянится, переложить мясо в кастрюлю, залить уксусом или соком из крыжовника и водой, положить луковицу, 2 ст. ложки каперсов, лимонную цедру, тушить, пока мясо не сделается мягким.

• Гарнировать крокетами из картофеля, приготовленными из половины указанной там пропорции, или макаронами, посыпанными сыром, или тушеными грибами, или брюссельской капустой и т. п.

182. Говядина по-строгановски, с горчицей

1,2 кг мягкой говядины, 1–2 луковицы, соль, 10–15 горошин душистого перца, 100 г масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка томата

За два часа до приготовления взять кусок мягкой говядины, нарезать ее маленькими кусочками, посыпать солью и перцем. Перед обедом взять 100 г сливочного масла и ложку муки, размешать, слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, положить 1 ч. ложку готовой горчицы, немного перца, размешать, прокипятить, процедить. Перед подачей положить 2 ст. ложки свежей сметаны и 1 ст. ложку уже прожаренного томата. На сильном огне поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус, плотно закрыть крышкой, поставить на полчаса на слабый огонь, довести до кипения и подавать.

183. Говядина по-голландски с маринованными грибами

1,2–1,6 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, 1 стакан протертого хрена, 1–2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки маринованных рыжиков или белых грибов

Кусок говядины от филейной части очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину, добавить 15–20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом и жарить в духовке, время от времени переворачивая. Когда говядина будет готова, нарезать ее ломтями, переложить поджаренным в масле тертым хреном, облить соусом с жаркого, в который предварительно добавить маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

184. Немецкое жаркое

2,4 кг говядины, лавровый лист, 20 горошин перца, мускатный орех, 4 луковицы, 1 репа, 0,6–1,2 л уксуса, 100 г масла, соль

Взять 2,4 кг нежирной мягкой говядины, вымыть ее хорошенько, обтереть досуха, обмазать маслом, положить в сковороду, поджарить на сильном огне так, чтобы мясо запеклось со всех сторон. Потом остудить это жаркое, сложить в горшок, залить его так, чтобы покрыло мясо, крепким пивным уксусом, добавить 6 шт. лаврового листа, 20 горошин перца, десертную ложку соли, 1/4 натертого на терке мускатного ореха и, кто любит, 4 нашинкованные луковицы. Накрыть горшок и поставить в холодное место на 8 дней. После этого слить жидкость, дать говядине пролежать на сите час, чтобы все стекло; потом положить ее снова в кастрюльку, снова обжарить на сильном огне хорошенько в масле и, когда она подрумянится, накрыть кастрюльку крышкой, положив в нее разрезанную и очищенную репу средней величины, поджарить еще на слабом огне, пока мясо не будет совершенно готово. Подливку подавать на стол отдельно, взяв 3 части хорошего бульона и 1 часть уксуса, в котором вымачивалось мясо, и, вылив туда масло, в котором жарилось мясо, вскипятить несколько раз и подавать. Это жаркое может очень долго сохраняться.

185. Ростбиф, жаренный в духовке

Срезать лишний жир, обмыть мясо, обтереть полотенцем, связать нитками, натереть солью со всех сторон и сейчас же положить на противень жирной стороной вниз, облить подрумяненным маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в очень горячую духовку, чтобы сразу зарумянилось, но не подгорело. В том случае, если духовка окажется слишком жаркой, надо ненадолго накрыть ростбиф мокрой чистой бумагой. Когда зарумянится с одной стороны, повернуть на другую, потом убавить жар, дожаривать до полной готовности, поливая каждые 10 минут стекающим на противень соком, прокалывая при этом мясо большой вилкой и подливая каждый раз по ложке воды или бульона.

Когда ростбиф будет готов, вынуть из духовки, снять нитки, отделить сначала внутреннюю филейную вырезку, затем снять с костей — наружную, т. е. затылочную; и ту и другую нарезать тонкими продолговатыми ломтями поперек волокон. Уложить эти нарезанные куски на кости, подать в виде цельного ростбифа. Но перед тем как вынуть ростбиф из духовки, надо сок из-под ростбифа сразу же перелить в широкую чашку, добавить 1/2 стакана очень холодной воды, вынести на холод или поставить в чашку со снегом. Когда остынет, снять сверху жир, сок процедить, вскипятить, перелить в соусник, подавать.

Сам же ростбиф, переложив на горячее блюдо, гарнировать цельным поджаренным во фритюре мелким картофелем, картофельными крокетами, цветной и брюссельской капустой, зеленым горошком, луком-шалотом, каштанами, брюквой, морковью, макаронами, посыпав ростбиф струганым хреном.

186. Голландские битки с луком

800 г говяжьей вырезки, 100 г внутреннего почечного жира, 100 г свежего масла, 2 крупные головки репчатого лука, перец и соль по вкусу.

Мясо разрезать поперек волокон, ломтиками толщиной в палец, отбить их с обеих сторон, оставить на час. Перед подачей нагреть сковороду, выложить на нее почечное сало и, когда сильно закипит, положить битки, посыпав их молотым перцем. Когда мясо подрумянится с обеих сторон, подать горячим. Лук мелко порубить, поджарить, помешивая, на сухой сковородке до золотистого цвета и посыпать им битки или подать его отдельно. Битки полить уже на блюде образовавшимся на сковороде соком.

187. Бифштекс

1,2 кг вырезки, 100 г масла, 1 1/2 ч. ложки соли, картофель, хрен

1,2 кг внутренней вырезки 1-го сорта очистить от жира, разрезать на 6–8 кусков поперек волокон толщиной в палец. Перед самым обедом раскалить сковороду, положив немного масла. Кладя бифштекс на сковороду, посолить обе стороны, поджарить на сильном огне с одной стороны, перевернуть на другую. Как только и эта сторона подрумянится, огонь уменьшить. Жарить от 7 до 15 минут, в зависимости от желания. Переложить на горячее блюдо, подлить процеженного соуса. Гарнировать жареным картофелем и струганым хреном.

• Бифштекс жарится еще и другим способом. 1. Начав поджаривать с другой стороны, тогда только положить ложку масла, вскипятить его, подлить 2 ст. ложки воды, вскипятить. 2. Кладя на сковороду, высыпать не только 1/2 ч. ложки соли, но и 1 ст. ложку муки. 3. Перед тем как перевернуть бифштекс на другую сторону, посыпать его очень тонкими кольцами лука и с ним поджарить. 4. Когда бифштекс обжарится с обеих сторон, не снимая его со сковороды, залить сырым яйцом, но это делается только тогда, когда подается на сковородке на одного человека. 5. На разогретую сковороду положить на 6–8 кусков ложку масла, раскалить его, тогда положить куски бифштекса. Когда они поджарятся с обеих сторон, переложить на блюдо, облить соком. 6. Нарезать мясо ломтями, отбить, посыпать солью, перцем, обвалять каждый кусок в 2 ст. ложках муки. В 2–3 ст. ложках масла подрумянить 2–3 тонко нарезанные луковицы, а потом в тот же сотейник и масло с луком положить куски бифштекса, поджарить с обеих сторон; подавать также с картофелем и хреном, облив тем же соусом.

188. Бифштекс по-гамбургски (порционный)

Взять толстый край, нарезать кусками, не отбивать, а только обровнять ножом, смазать оливковым маслом, посыпать солью. Сразу же на маленькой сковородочке разогреть 1/2 ст. ложки сливочного масла, когда оно подрумянится, всыпать в него ложку мелко нарубленного лука и положить на него кусок мяса; когда с одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону, не прижимая ножом. С одной стороны бифштекса положить ложку тушенных в масле белых грибов или рыжиков, с другой стороны несколько маленьких целиком отваренных

картофелин, а с двух противоположных сторон выпустить по яйцу. Как только яйца окрепнут, облить все блюдо 2 ложками крепкого бульона из дичи, все это, не снимая со сковородки, подать на стол, поставив сковородку на маленькую, такой же величины, тарелочку.

189. Зразы с кореньями

1,2 кг мягкой говядины, мука, душистый перец, лавровый лист, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 брюква, 2 кольраби, 1 маленький кочан капусты, 100 г масла (2 стакана ржаной муки)

Кусок жирной говядины нарезать ломтями в палец толщиной, отбить их хорошенько деревянным молотком, посыпать молотым душистым перцем и лавровым листом, обвалять в муке. Нашинковать разные коренья, а также разрезать на несколько частей крепкий маленький кочан капусты. Все это сложить в кастрюлю в следующем порядке: сначала влить на дно растопленное масло, потом положить слой кореньев, потом слой зраз, посолить, опять слой кореньев, зраз, и т. д. Прижать все это плотно, залить стаканом жирного бульона, накрыть крышкой, замазать тестом, поставить на плиту и оставить тушиться на слабом огне в течение 2–3 часов.

190. Зразы рубленые с хреном

1,2 кг говядины, 3 яйца, 3–4 ст. ложки тертого хрена, 3–4 ст. ложки тертой булки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки масла, 250 г картофеля

Говядину очистить от жил, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить два желтка, 1 яйцо, смешать, сделать из мяса круглые зразы, намазать их хреном, поджаренным с булкой в 1 ложке масла, посыпать мукой, мелко нарубленной и отжатой луковицей, сложить зразы в сотейник в растопленное масло, поджарить, влить 2 стакана бульона и тушить на слабом огне под крышкой. Подавая на стол, гарнировать жареным или вареным картофелем, облить процеженным соусом, в котором жарились зразы.

• Вместо хрена можно перекладывать зразы тушеной кислой капустой.

191. Котлеты отбивные из говядины

1,2–1,6 кг говядины, соль, перец, 2 ст. ложки муки, 1/3 лимона, 2–3 ст. ложки масла, 1/2 стакана вина, 10–12 мелких луковиц

Взять кусок говядины — котлетную часть, разрезать так, чтобы в каждой котлетке была косточка, отбить, посолить, посыпать перцем. Каждую котлетку обвалять в муке, обжарить в масле с обеих сторон, сложить их в кастрюлю, влить 1/2 стакана вина, 1 1/2 стакана бульона, потушить до мягкости, незадолго до готовности опустить несколько ломтиков лимона без зерен. Гарнировать луком, приготовленным следующим образом. Отварить несколько луковиц в воде, потом очистить, залить бульоном, добавить ложку масла, потушить до мягкости.

192. Котлеты рубленые (обыкновенные) с разными соусами

800 г говядины (100–200 г телячьего почечного жира), городская булка, 1/2 луковицы, 2 желтка, 3/4 ч. ложки соли, 5 горошин черного перца, 130 г масла, 1–2 ст. ложки сметаны, стакан бульона, молока или воды

На 6–8 человек взять 800 г мякоти, порубить сечкой или пропустить через мясорубку. 100–200 г почечного телячьего жира нарезать, смешать с мясом, вторично пропустить через мясорубку. С городской булки срезать корку, разрезать на 4 части, размочить в стакане воды, бульона или молока, все положить в мясо, размешать, еще раз пропустить через мясорубку. Потом положить 1/2 натертой сырой луковицы, 2 желтка, 3/4 ч. ложки соли, молотый черный перец, хорошенько размешать, сделать котлеты, обвалять в сухарях. Почечный жир можно не класть.

Раскалить сковороду со 130 г масла, положить котлеты, поджарить их с обеих сторон, тотчас переложить на блюдо. В соус прибавить кусочек масла и подлить 2–3 ст. ложки бульона или воды, вскипятить, процедить, подлить на блюдо, а если котлеты будут гарнированы овощами, то подать подливку в соуснике. В этот соус можно еще добавить 1–2 ст. ложки свежей сметаны, один раз вскипятить.

193. Котлеты на взбитых белках

800 г мягкой говядины, городская булка, 2 яйца, всего 100 г масла, соль, перец (сметана), 1/2 стакана муки, 1 стакан молока

Кусок мягкой говядины пропустить через мясорубку, добавить 1 ложку сливочного масла, городскую булку, намоченную в воде или в бульоне, перец, соль, 2 желтка и 2 взбитых белка. Сделать круглые котлеты вроде клопсов, обвалять в муке, поджарить на сковороде в масле, чтобы окрепли, переложить их в широкую кастрюлю, перелить туда же масло, в котором они жарились, добавить еще масла, подлить немного бульона, тушить в кастрюле, накрыв крышкой. Подать с тем же соусом, в котором тушились, прибавив 2 ложки сметаны, или подать их со всеми подливками и соусами, перечисленными выше.

194. Жареные мозги под соусом

Мозги из 2 говяжьих голов, уксус, соль, перец, 2 яйца, 5–6 сухарей, 100 г масла, 2 ст. ложки муки

Мозги из двух говяжьих голов очистить от пленок, вымачивать в холодной воде 2–3 часа, меняя воду, пока мозги совсем не очистятся от крови, и затем опустить их шумовкой в 5 стаканов кипящей воды с 2 ст. ложками уксуса, с 2 ч. ложками соли, 20 цельными горошинами черного перца. Сразу же отставить с большого огня, не давая кипеть, продержать минут 10, вынуть на сито, осушить, остудить, разрезать каждый мозг вдоль, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, слегка обвалять в муке, потом в яйце и сухарях, обжарить в масле. Переложить на блюдо, подлить соус или гарнировать соусом из овощей, зелени и пр.

• Положить на блюдо, облить белым или красным соусом.

195. Почки тушеные со сметаной

2 почки, 100 г масла, 1 ст. ложка муки или сухарей, 1–3 луковицы, 3–5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, укроп и зелень петрушки, 12 картофелин, 50 г масла, 1/2–1 стакан сметаны

С двух почек снять пленки, замочить на 2 часа в холодной воде, раз вскипятить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в 1 1/2 ложки муки, но не солить. 100 г масла распустить в сковороде, всыпать 1–3 мелко нашинкованных луковиц, слегка поджарить. Почки обвалять в муке или просеянных сухарях, положить на масло с луком, накрыть крышкой, тушить, встряхивая кастрюльку и подливая понемногу

до 1 стакана воды или бульона, положить душистый перец и лавровый лист.

Когда почки станут настолько мягкими, что их легко можно будет проколоть вилкой, добавить 1/2–1 стакан свежей сметаны, осторожно размешать, довести до кипения, по вкусу посолить, подавать, посыпав укропом и зеленью петрушки и гарнировав их жареными ломтиками картофеля.

196. Почки тушеные с картофелем и солеными огурцами

2 почки, 100 г масла, 2 ст. ложки муки или 1/2 стакана сухарей, 1–4 луковицы, 1 лавровый лист, 3–5 горошин душистого перца, укроп и зелень петрушки, 12 картофелин, 1–3 соленых огурца, 1/2–1 стакан огуречного рассола, 2 1/2 стакана бульона

С двух почек снять пленки, вымачивать в холодной воде 2–3 часа, опустить в другую воду, один раз вскипятить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в 1 1/2 ложки муки или сухарей, но не солить. 100 г масла вскипятить, всыпать 1–4 нашинкованные луковицы, слегка поджарить, добавить почки, размешать, поджарить, переворачивая, влить 1/4 стакана огуречного рассола, накрыть крышкой, тушить, подливая по 1/4 стакана бульона. Когда почки станут мягкими и их легко можно будет проколоть вилкой, влить 2 стакана бульона, положить 12 нарезанных ломтиками картофелин, 1–3 очищенных и нарезанных огурца и пучок зелени. Когда картофель и огурцы сварятся, влить 1/2–1 стакан свежей сметаны, довести до кипения, если надо, добавить отдельно вскипяченный огуречный рассол, подать, посыпав мелко нарубленным укропом и зеленью петрушки.

197. Печенка говяжья жареная

800 г печенки, 1 луковица, соль, перец, 1/2 стакана муки, 100 г масла, 2–3 ст. ложки сметаны, стакан бульона

Печень очистить от пленок, вымыть в холодной воде для удаления лишней крови, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой, быстро поджарить в масле с обеих сторон, переложить в сотейник. Нашинковать потоньше луковицу, подрумянить ее в масле, осыпать ложкой муки, поджарить, залить соусом, в котором жарилась печенка,

прибавить стакан бульона и сметаны, залить печень, накрыть крышкой, потушить, тотчас подавать в сотейнике.

198. Печень тушеная

800 г печенки, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана коринки или кишмиша, 1 луковица, 2–3 куска сахара, уксус или лимонный сок, 1 яблоко, корица, 1 ст. ложка сметаны, соль

Говяжью печенку очистить от пленок, вымачивать в воде 2 часа, отварить в подсоленной воде, мелко порубить, залить бульоном, положить перец, кусочек корицы, 1/2 стакана перебранного и обваренного кипятком кишмиша. 1 ложку масла поджарить с мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от печенки, вскипятить, поджечь 2 куска смоченного в вине сахара, влить по вкусу 2 ложки уксуса или лимонного сока, все это смешать с печенкой, накрыть крышкой, положить мелко нарубленное яблоко, сметану, потушить некоторое время и подавать.

Телятина

199. Телятина с соусом бешамель

1,6–2 кг почечной части телятины, 50 г масла, 1,2–1,8 л молока, соль; бешамель: 50 г масла, 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 50–100 г сыра пармезан

Почечную часть телятины поджарить на противне. Когда будет почти совсем готова, вынуть из духовки, нарезать самым острым ножом тонкими ровными ломтиками поперек волокон, но не до самого конца. Переложить на эмалированное блюдо, каждый ломтик мяса промазать соусом бешамель, посыпая сыром, сверху также покрыть бешамелем, разровнять, посыпать сыром, сбрызнуть растопленным маслом, поставить на средний жар в духовку минут на 20, пока не образуется румяная корочка. Вынув из духовки, обтереть края блюда мокрым полотенцем, гарнировать картофелем или картофельными крокетами, подавать. Сок слить с противня, снять жир, процедить, подать в соуснике.

200. Телятина с вишнями

1,2–1,6 кг телятины, 1 1/2 стакана, т. е. 200 г, вишен, 2 зерна кардамона, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишневого сиропа, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль

Фрикандо от задней части телятины вымыть, слегка посолить, прорезать концом ножа 20–30 отверстий и в каждое положить по 1 или по 2 вишни без косточек. Когда вся телятина будет нашпигована вишнями, посолить, положить ее в сотейник, полить маслом, посыпать толченым кардамоном и корицей, поставить в духовку. Когда зарумянится, опять полить маслом, посыпать мукой, поставить в печь, накрыть крышкой. Сварить телятину до полуготовности, подлить 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишневого сиропа, 1 стакан бульона, добавить масла и варить под крышкой, часто поливая соусом, пока телятина не будет готова. Выложить на блюдо, облить тем же соусом, добавить в него, если надо, еще несколько ложек бульона.

201. Шницель

1,2 кг телятины, 1 луковица, 2 яйца, 6 сухарей, соль, перец, 1/2 лимона, 12–15 картофелин

Кусок телятины от почечной части нарезать небольшими продолговатыми ломтиками, слегка отбить, посыпать солью, перцем, обвалять в муке, потом в яйцах и просеянных сухарях. Распустить ложку масла, всыпать нашинкованный лук, слегка подрумянить его, положить нарезанную телятину, поджарить с обеих сторон до готовности, сначала на сильном, а потом на слабом огне. Переложить на блюдо, положить сверху очищенные от кожицы ломтики лимона, гарнировать жареным картофелем или жареными грибами.

202. Эскалоп

Взять 1,2 кг мягкой части телятины от почечного филе, нарезать ломтями, как бифштекс, каждый кусок, завернув в салфетку, слегка отбить, чтобы придать круглую форму, и затем надрезать края в нескольких местах. Распустить 1 1/2 ложки масла, поджарить в нем эскалопы, которые по желанию можно обвалять в яйце и сухарях. Подавать с отварными макаронами, посыпанными сыром, или с овощами и зеленью. Если подавать с подливкой, то ее лучше приготовить темную и пикантную.

203. Отбивные котлеты с грибами

6–8 котлет, 150 г масла, 2 яйца и 6 сухарей, 20 грибов, соль и кайенский перец, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, полная столовая ложка пюре из помидоров, рюмка мадеры, 10 картофелин и ложка масла, зелень петрушки

Подготовить котлеты и за 3/4 часа до подачи обжарить их, не обваливая в яйце и сухарях. Переложить в глубокий сотейник, добавить туда же мелко нашинкованные и поджаренные свежие белые грибы или отварные консервированные грибы, или маринованные белые грибы (их надо сначала опустить в кипяток, вскипятить, промыть холодной водой, затем обжарить в масле). 1/2 ложки масла слегка поджарить с ложкой муки, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, положить ложку пюре из помидоров и стакан сметаны, довести до кипения, всыпать по вкусу соли, кайенского перца, подлить рюмку мадеры, процедить на котлеты, накрыть их крышкой, тушить на медленном огне с полчаса. Выложить котлеты по краю блюда, полить соусом, а в середину положить жареный картофель, вставив в середину его пучок зеленой петрушки.

204. Биточки из телятины с соусом

800 г телятины, 100 г почечного жира, 1/2 городской булки, соль, душистый перец, мускатный орех, 1–2 яйца, 2 ст. ложки, масла, 800 г моркови или репы, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, зелень петрушки, укроп, соль

Телятину порубить очень мелко с почечным жиром или пропустить через мясорубку. Добавить 1/2 городской булки, размоченной в молоке, соль, душистый перец, мускатный орех, 1–2 яйца. Сделать довольно большие шарики, обваливая их в яйце и сухарях, положить на сковородку на раскаленное масло, поджарить.

Морковь или репу вскипятить в соленой воде, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить в кастрюлю, посыпать мукой, добавить сливочного масла, 1 стакан сливок, зелень петрушки и укропа, тушить до готовности, подать с биточками.

205. Грудинка под красным соусом

1 грудинка, 1/2 стакана вина, уксус, соль, 2–3 луковицы, 6–8 гвоздик, 1 лавровый лист, 1/4 лимона, 1–2 яйца, 4–6 сухарей, 100 г масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана изюма, 100 г сахара

Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, опустить в кипящий бульон или соленый кипяток, вскипятить, вынуть, положить в холодную соленую воду. В отдельную кастрюлю влить 1/2 стакана вина, 2 ложки уксуса, 2 стакана бульона от телятины, пучок зелени, положить 3 луковицы, нашпигованные 6–8 гвоздиками, несколько ломтиков лимона без зерен, 1–2 лавровых листа и, наконец, цельную грудинку. Сварить до мягкости, вынуть грудинку, положить под пресс, остудить, нарезать продолговатыми кусочками. Каждый кусок грудинки обмакнуть в яйцо, посыпать сухарями, поджарить в масле с обеих сторон, сложить на блюдо. Затем облить следующим соусом: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от грудинки, прокипятить. 2–3 куска смоченного вином сахара поджечь, развести ложкой бульона, вскипятить, влить в соус по вкусу, вскипятить, процедить, добавить 1/2 стакана изюма, еще раз вскипятить.

206. Телячья грудинка с кореньями

1,2–1,6 кг грудинки, 300 г репы, 200 г моркови, 200 г картофеля, пучок зелени, 1 луковица, 2 стакана бульона, 1 1/2 стакана сметаны, соль, перец, зелень петрушки

Приготовить грудинку, как сказано в предыдущем рецепте. Вынуть из-под пресса, разрезать вдоль костей и каждую кость еще поперек, посыпать солью, перцем и мукой.

1 луковицу нашинковать, слегка обжарить в 2 ложках масла, положить грудинку, подлить немного бульона, накрыть крышкой, тушить на слабом огне, часто помешивая. Когда грудинка слегка подрумянится, влить 2 стакана бульона и 1/2 стакана сметаны. Положить один раз вскипяченные, нарезанные кусочками коренья, пучок зелени, варить на слабом огне до полной готовности, опустив туда же за 15 минут до подачи один раз вскипяченный картофель. Взять еще 1/2 или 1 стакан сметаны, вскипятить. Когда будет готово, выложить на глубокое блюдо, посыпать сверху зеленью петрушки. Соус должен быть консистенции густой сметаны. Если будет недостаточно густ, добавить муки, растертой с маслом и вскипятить.

207. Телячья голова фаршированная

1 большая телячья голова, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковица, 5 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 2 яйца, соль, 1/2 городской булки, 1/2 стакана молока, мускатный орех, 5–6 горошин душистого перца, 1/2 чашки сухарей, 2 ст. ложки масла

Очистить и сварить голову с кореньями и пряностями, но без соли. Снять мясо с костей и нарезать ровными ломтиками. Отрезать красное мясо, мелко порубить, прибавить 1 измельченную луковицу, поджаренную в масле, 2 яйца, мозги, отваренные в соленой воде, 1/2 городской булки, намоченной в молоке и отжатой, мускатный орех, 5–6 горошин молотого душистого перца, размешать все это хорошенько. Фарш класть по 1 1/2 ложки на каждый ломтик мяса. Переложить фаршированные кусочки мяса на смазанный маслом противень или сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, подрумянить, выложить на блюдо.

Баранина

208. Жаркое с мелкими луковицами или луком-шалотом

1,2 кг мякоти баранины, 1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, уксус, соль, 1/2 городской булки или 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки масла, 2 стакана лука-шалота

Вымытый и отбитый кусок филе или мякоти от задней четверти баранины натереть солью, тушить до полуготовности в кастрюле с кореньями и пряностями, залив уксусом пополам с водой. Вынуть, посыпать тертой булкой или мукой. Распустить в кастрюле кусок масла, положить в него мясо и жарить до мягкости, подливая бульон, в котором сначала варилась баранина. Гарнировать луком-шалотом, который, очистив от верхней кожицы, тушить в кастрюле вместе с бараниной.

209. Новороссийское жаркое из баранины

6–9 бараньих ребер, 2 стакана ржаной муки, соль (2–3 ст. ложки сливочного масла и жардиньер)

Взять баранью котлетную часть, отделить каждое ребро с мясом, а длинную кость отрубить. Приготовить овощи, как сказано в жардиньере, выложить их в горшок, перемешивая с ребрами, и непременно посолить, замазать горшок тестом, поставить в духовку. Отдельно подать распущенное масло, но если бараньи ребра жирны, то масло будет лишнее.

210. Отбивные бараньи котлеты

Взять котлетную часть, нарезать котлеты, взяв по два ребра на каждую котлету, из которых одно выбросить, а другое укоротить. Обчистить их, вынув по возможности жилки, обрезать, слегка отбить деревянным молотком, посолить, беря на каждые 400 г мяса по 1/2 ч. ложки без верха соли. Обвалять в мелко истолченных сухарях. Распустить на сковороде топленое масло; когда закипит, положить котлетки. Обжарить с обеих сторон на сильном огне до образования румяной корочки, потом уменьшить огонь и дожарить на слабом, всего минут 15. Если при надавливании на котлету ножом не будет показываться из нее кровяной сок, значит, она готова. Переложить котлеты на блюдо. В соус добавить 2–3 ложки кипяченой воды, вскипятить, процеживая, подлить немного этого соуса под котлеты, красиво уложенные на блюде.

211. Баранья грудинка с репой

1,2 кг бараньей грудинки, 5–6 шт. репы, 1 порей, 1 петрушка, 1 луковица, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, зелень петрушки и укроп, соль, 5–6 горошин черного перца

Грудинку залить водой, вскипятить, тщательно снять пену, посолить, положить коренья и репу, нарезанную кубиками, сварить до мягкости. Когда будет готово, добавить 1/2 ложки масла и 1/2 ложки муки, вскипятить 2 раза, положить зелень петрушки и укроп, выложить на блюдо, обложить грудинкой, по желанию посыпать молотым перцем.

212. Рагу из бараньей грудинки

0,8–1,2 кг грудинки, 1/2 стакана муки, перец, соль, 1 луковица, букет зелени петрушки, сельдерей и порей, 1 стакан сметаны, 300 г репы, 300 г моркови, 1 кг

картофеля

Вымыть, разрезать сырую грудинку на несколько частей, посыпать солью, перцем и мукой. 1 луковицу нашинковать, слегка обжарить в масле, тотчас положить грудинку, залить стаканом бульона, накрыть крышкой, потушить, часто помешивая лопаточкой. Когда грудинка слегка подрумянится, влить бульон, чтобы ее покрыло, положить свежей сметаны, бланшированные (т. е. раз вскипяченные) нарезанные морковь, репу и пучок зелени. Варить на слабом огне до готовности. За 1/4 часа до окончания готовки положить картофель, сваренный в посоленной воде. Переложить все на глубокое блюдо, посыпать сверху измельченной зеленью петрушки и укропом.

• Можно обложить на блюде гренками из ситной булки, нарезанной тонкими полуломтиками, смазанными с одной стороны маслом и подсушенными в духовой печи.

213. Вареная баранина под соусом с вином

1,2 кг баранины, 2 луковицы, соль, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1/4 лимона, 1/2–1 стакан столового вина, 2–3 куска сахара, 2–3 желтка

Кусок баранины от передней четверти разрезать на части, вскипятить 2 раза, промыть в холодной воде, залить тем же процеженным бульоном, сварить до мягкости, положить соль, 3 луковицы, лавровый лист и душистый перец. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки, развести бульоном, влить немного лимонного сока, положить баранину, вскипятить, добавить столовое вино, 2–3 куска сахара. Перед самой подачей вбить 2–3 желтка, подогреть, залить баранину, выложенную на блюдо.

Свинина

214. Буженина

1,2–1,6 кг свинины, 6–12 луковиц или лук-шалот, по 5–10 горошин черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа (2 яблока), (уксус-эстрагон или мадера)

Буженина — окорок от молодой свиньи, который жарится, как каждое жаркое, на противне, на двух крест-накрест

сложенных лучинках Ставя в жаркую духовку-печь, буженину надо смазать маслом, посыпать специями и мелким луком-шалотом, подлить 2–3 ложки воды, проколоть в нескольких местах. Когда мясо поджарится со всех сторон, уменьшить жар и начать поливать стекшим соком каждые 10–15 минут, прокалывая свинину вилкой.

Жарится 1 1/2–2 часа, в зависимости от величины куска; некоторые поливают ее уксусом из эстрагона, или, дожарив свинину и сняв с соуса жир, обливают ее мадерой, или кладут в соус 2–3 мелко нарезанных яблока, чтобы вместе с ним прожарились и были протерты с соусом. Соус надо подавать очень горячим.

• Подается с отварным картофелем и цельным луком, который жарится одновременно в соку.

215. Буженина с пивом

1,2–1,6 кг свинины, 0,6 л темного пива, всех кореньев по 1 шт., по 5–10 горошин душистого и черного перца, соль

Вымыть кусок свинины от заднего окорока, завязать в салфетку, опустить в кастрюлю с холодной водой, раза два вскипятить, затем вынуть свинину из салфетки, положить ее в кастрюлю, всыпать по 5–10 горошин душистого и черного перца, 2–3 лавровых листа, всех кореньев по штуке, залить темным пивом, накрыть крышкой, тушить до готовности.

Подавая, полить тем же соусом, с которого снят жир и который можно заправить мукой.

• Подавать с тушеной капустой, по-литовски; с отварным картофелем.

216. Жаркое с соусом из чернослива

1, 2 кг свинины, 1/2–1 стакан вина, 1/2 стакана уксуса, 8–10 шт. лаврового листа, 1/2 горсти перца, 1 горсть можжевеловых ягод, 1 1/4 стакана чернослива или 1 стакан вишневого сока, 1/4 белого хлеба, 1/2 ст. ложки масла, 4–5 кусков сахара, 1/2 ч. ложки молотой корицы, соль

Небольшой кусок свежего окорока отбить, снять кожу, вымочить в холодной воде, положить в кастрюлю, влить 1/2 или стакан вина, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана воды, всыпать

немного соли, положить лавровый лист, душистый перец, можжевеловые ягоды. Тушить под крышкой на плите, часто переворачивая мясо. 200 г чернослива отварить, удалить косточки, протереть сквозь сито, смешать с поджаренной в масле тертой булкой, добавить немного сахара, корицы, развести соусом из-под жаркого, вскипятить, полить нарезанное на блюде мясо.

217. Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками

Грудинка, маленький кочан свежей или 2 стакана кислой капусты, 5 кислых яблок, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, соль

Вымыть свиную грудинку, разрубить косточки, сделать ножом большое отверстие между костями и мясом и нафаршировать следующим образом. Нашинковать маленький кочан капусты, посолить, отжать или взять кислой капусты, обдать кипятком, отжать, смешать с 5 кислыми яблоками, мелко нарезанными, с ложкой масла, нафаршировать грудинку, зашить, посолить, посыпать мелко нарезанной луковицей, подлить 3 ложки воды и поджарить в духовке.

Домашняя птица

Цыплята

218. Цыплята на манер рябчиков

3 цыпленка, можжевеловые ягоды, мука, душистый и черный перец, 100 г шпика, 2 ст. ложки уксуса, 2–4 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, 2–3 сухаря, соль

Трех цыплят кормить в продолжение нескольких дней толчеными, смешанными с мукой можжевеловыми ягодами, потом зарезать их, подержать несколько дней в перьях на льду, ощипать, выпотрошить, посолить, посыпать 1/2 ложки молотого душистого перца, натереть горстью толченых можжевеловых ягод, оставить так часов на 15. Потом хорошенько вымыть, натереть солью, нашпиговать шпиком, зашпилить деревянными шпильками на манер рябчиков, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и зажарить. Когда цыплята будут готовы, облить 2–3 ст. ложками сметаны; когда подрумянятся, осыпать толчеными сухарями. Подавая, облить процеженным соусом, в котором они жарились. Или жарить на вертеле, поливая 1–2 ложками масла.

• Подать отдельно какой-нибудь салат.

219. Фаршированные цыплята

1,2 кг выпотрошенных цыплят, 3 ст. ложки муки, 1 1/2 ч. ложки соли; фарш: 1 1/2 стакана толченых сухарей, 1 1/2 яйца, 1 1/2 ст. ложки масла, 6 ст. ложек молока, 3 полные горсти укропа и петрушки, 3/4 ч. ложки соли, 1/3 мускатного ореха. Для жаренья: 200 г масла, 2 желтка и еще 1/2 стакана толченых сухарей. Для украшения: два пучка зелени петрушки

Цыплят вымыть, подержать в воде с полчаса, отжать, натереть сверху и внутри солью, по 1/2 ч. ложки на каждые 400 г мякоти, и мукой, которую потом слегка стряхнуть.

На каждого цыпленка взять по 1/2 стакана высушенной и измельченной булки, по 1/2 яйца, по 1/2 ложки масла, по 2 ложке молока, по горсти укропа и зелени петрушки, по 1/4 ч. ложки соли и немного мускатного ореха; все это размешать,

нафаршировать цыплят, зашить. Взять на 2–3 цыпленка по 1/2 ст. ложки масла, обвалять цыплят в яйцах и сухарях, выложить их на глубокий противень или сковороду, положить на каждого по кусочку масла, на сковородку же подлить 2 ложки воды, поставить в духовую печь за 3/4 часа до подачи. Поджарить, часто переворачивая, чтобы равномерно подрумянились, поливая их стекшим соком. Когда цыплята будут готовы, полить последний раз, посыпать сухарями, оставить в духовке, чтобы подрумянились. Положить цыпленка на доску, вынуть нитки, разрезать пополам вдоль, а одного цыпленка разделить на 4 части, уложить вдоль продолговатого блюда.

Между тем в подливку влить 1–2 ложки молока или сливок, вскипятить, процедить, подлить немного этого соуса на блюдо, не поливая сверху цыплят, которых надо посыпать сухарями или облить маслом, подрумяненным с тертой булкой.

Края блюда украсить пучками зеленой петрушки. Остальной вскипяченный и процеженный соус подать отдельно, в соуснике. Самые молодые цыплята жарятся от 20 до 30 минут, те, что постарше, — от 30 до 40. Если цыплята жарятся на плите, то, начиная жарить, надо выбирать кастрюльку или противень сообразно количеству цыплят так, чтобы они едва поместились, потому что в таком случае меньше пойдет масла. Вообще количество масла зависит от количества цыплят. На одного цыпленка, равно как и на одного рябчика, надо не менее 100 г масла, на двух — 130 г, на трех — 200 г, на четырех — 250 г. Когда масло начнет румяниться, положить цыплят и жарить их, переворачивая, на самом сильном огне.

• Подать к цыплятам какой-нибудь салат. Некоторые хозяйки в фарш прибавляют немного шафрана, настоянного на 1/2 рюмки молока и процеженного.

220. Цыплята, жаренные с соусом бешамель

2–3 цыпленка, 1–2 ст. ложки масла, соль; бешамель: 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, соль, 2 стакана сливок или молока, мускатный орех (или 200 г масла и бешамель)

Очищенных посоленных цыплят поджарить на вертеле, поливая маслом; когда будут готовы, взять 1/2 стакана муки, 1 ст. ложку масла, развести 2 стаканами сливок или молока, несколько раз вскипятить, непрерывно помешивая, поливать этим соусом на вертеле цыплят. Когда бешамель подрумянится, сложить цыплят на блюдо. Можно еще поджарить цыплят в духовке с 1/2 ложки

масла. Когда будут готовы, залить их густым соусом бешамель, поставить ненадолго в духовку.

221. Цыплята, тушенные в горшке

2–3 цыпленка, морковь, 1/2 ст. ложки масла, 6–12 боровиков, зелень петрушки, соль

Очищенных цыплят разрезать, каждого на 4 части, положить в глазурованный горшок с широким дном, на дно — ложку масла, посыпать цыплят мелко нашинкованной морковью и молодыми боровиками (все это надо сперва обварить кипятком), посолить, сверху добавить еще 1/2 ложки масла, накрыть крышкой, поставить на плиту, на горячую сковороду. Через полчаса из цыплят выступит сок, тогда посыпать их измельченной зеленью петрушки, перемешать и еще тушить с полчаса под крышкой. Подавая, посыпать выложенных на блюдо цыплят теми же самыми кореньями с зеленью.

222. Цыплята по-английски

2–3 цыпленка, 1/2 ст. ложки сливочного масла, кочан цветной капусты, 200 г молодого картофеля, стакан вылущенного гороха, пучок каротели, 1 стакан шампиньонов, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея с кореньями, соль и перец

Опалив, выпотрошив и обмыв цыплят, разрубить их пополам или на 4 части, посолить, посыпать немного молотым душистым перцем, положить в продолговатый сотейник вместе с пучком зелени петрушки, порея и сельдерея, а также уже очищенные каротель, молодой картофель, цветную капусту, разобранную на мелкие кочешки, шампиньоны, нарезанные кружочками, и 1/2 ложки масла. Залить холодной водой, чтобы покрыло, накрыть крышкой, варить на слабом огне, снимая накипь и чаще переворачивая цыплят.

Минут через 30–40, когда цыплята станут мягкими, добавить вылущенный горох, отдельно отваренный в бульоне. Поварить минут 5–10, переложить все на блюдо, полить соком, в котором варились цыплята.

223. Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном

Трех цыплят очистить, разрезать пополам, положить в кастрюлю, добавить к ним 2 зубчика чеснока, мелко изрубленного, 2 щепотки эстрагона, 3 ст. ложки оливкового или сливочного масла, кусочек сухого бульона, разведенного 1/4 стакана горячей воды, 1 ч. ложку соли, 1/2 ч. ложки душистого перца.

Все это положить в кастрюлю, накрыть крышкой, часто помешивать лопаточкой, следить, чтобы не пригорело. Цыплята будут готовы через полчаса.

224. Цыплята с зеленым горошком

3 цыпленка, 1/2 ст. ложки масла, 5 стаканов свежего вылущенного гороха, 2–3 куска сахара, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сливок, 1 яйцо, 4–5 сухарей, 2–3 ст. ложки масла, соль

Очистить цыплят, разрезать каждого на 2 или на 4 части, залить водой, посолить, всыпать 5 стаканов свежего вылущенного зеленого гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности.

Затем вынуть цыплят, а в горох положить 2–3 куска сахара, 1/2 ложки муки, мелко нарубленной зеленой петрушки с укропом, варить под крышкой.

Можно влить 1/2 стакана сливок, сварить горох до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплят окунуть в яйцо, обвалять в сухарях, поджарить; подавая, гарнировать горохом.

225. Цыплята с цветной капустой

Штуки 3–4 очищенных цыплят поставить вариться в холодной воде; когда закипят, снять пену, добавить 1 ст. ложку масла, 1/2 луковицы, 1/2 петрушки (то и другое следует потом вынуть), соли и 2–3 горошины перца и, накрыв крышкой, варить. Затем вынуть, дать бульону немного увариться, добавить 1/2–1 стакан сливок, немного мускатного ореха, горсть просеянных сухарей, прокипятить. Между тем отварить отдельно в воде с 1/2 ст. ложки масла 1 большой или 2 средней величины кочана цветной капусты, очистив и разобрав их на кочешки, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Цыплят в это время выложить на блюдо, обложить вокруг и сверху цветной капустой, полить соусом, в котором они варились.

Курица

226. Тушеная курица с черносливом на вольванте

1 большая курица, 2 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, уксус или 1/2 лимона, 1–2 куска сахара, 200 г чернослива, соль

Курицу очистить, посолить, разрезать на части. Положить в кастрюлю 100 г масла, коренья, пряности. Когда масло закипит, положить курицу, тушить под крышкой до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда поджарится, вынуть, разрезать на части, сложить обратно в кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить с полчаса. Между тем масло поджарить с ложкой муки; развести куриным бульоном, влить немного уксуса или лимонного сока, добавить 1–2 куска сахара, вскипятить, процедить, облить курицу, положить к ней чернослив (который прежде обварить кипятком, накрыть, дать постоять так час или полтора, потом откинуть на дуршлаг и вынуть косточки). Еще раз все вместе вскипятить. Сложить на вольвант, т. е. испечь кружок с рантом из слоеного теста, или сдобного, или рассыпчатого, переложить на блюдо, выложить на него курицу с черносливом, слегка полить соусом, остальной соус подать отдельно. Из экономии из курицы сварить суп, а отварную подать на вольванте.

227. Тушеная курица

1 курица, 1/4 стакана лимонного сока или 1/4 стакана сока из крыжовника, 1 стакан бульона, соль, 100 г сливочного масла

Положить очищенную, выпотрошенную и на четыре части разрезанную курицу в паровую кастрюльку, влить 1 стакан наваристого бульона, 1/4 стакана лимонного сока или из крыжовника, положить 100 г свежего сливочного масла, немного соли, плотно накрыть крышкой, сварить курицу до готовности, подавать.

228. Котлеты из курицы

1 или 2 курицы, 1 стакан сливок или молока (перец или мускатный орех), соль, 1 ст. ложка сливочного масла, булка, 1/2 стакана сухарей, 100–200 г масла

С нежирной курицы снять кожу, а затем всю мякоть мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить мякиш булки, размоченной в молоке, кусок сливочного масла, размешать, протереть сквозь редкое сито, посолить, всыпать по желанию немного молотого перца или мускатного ореха, для мягкости котлет вместо молока взять жидких сливок. Хорошенько размешать. (Лук и яйца в куриные котлеты не кладут.) На мокрой доске сформовать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле на слабом огне. Из костей, крылышек и лапок сварить бульон.

229. Тушеный каплун или пулярка с соусом из трюфелей

Каплун, 100 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей (2 луковицы), 10 горошин душистого перца, соль, 1–2 лавровых листа, 2–4 шт. гвоздики; соус: 2–4 трюфеля, 1 рюмка красного вина, 1 рюмка рома или 2 рюмки мадеры

Обложить дно и бока кастрюли тонкими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, сверху опять шпик, лавровый лист, перец и гвоздику. Когда коренья поджарятся, влить стакан бульона, через некоторое время еще подлить бульона, пока каплун не поджарится до мягкости. Тушить под крышкой сначала на сильном, а потом на самом слабом огне. Разрезать на части, сложить на блюдо, полить следующим соусом. 2–4 штуки трюфелей нарезать продолговатыми кусочками, залить рюмкой красного вина и рюмкой рома. В соус, в котором тушился каплун, подлить бульона так, чтобы соуса всего с трюфелями было стакана 2, вскипятить, процедить, снять жир, смешать с трюфелями и вином, вскипятить 2–3 раза, полить каплуна или пулярку.

• Можно полить соусом из шампиньонов или соусом из лука.

230. Каплун (пулярка) отварной, фаршированный рисом

Каплун или пулярка, коренья и пучок зелени, 1 лавровый лист, 3–4 горошины перца, 1 стакан риса и 1 ст. ложка масла, соль; белый соус: 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона из-под каплуна (кайенский перец), щепотка шафрана, рюмка мадеры

Птицу сварить как обычно, положив коренья и пучок зелени. Рис отдельно один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть

холодной водой, пересыпать в кастрюльку, залить процеженным бульоном из-под каплуна или пулярки, положить ложку масла, сварить, чтобы был прозрачный. Перед подачей каплуна или пулярку переложить на блюдо, гарнировать рисом, отдельно подать белый соус, в который можно положить немного кайенского перца и щепотку шафрана, заранее залитого рюмкой горячего бульона или рюмкой мадеры, настоянной и процеженной.

231. Пулярка отварная с эстрагоном

1 пулярка, 100 г эстрагона, соль, 2 ломтика лимона, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 50 г масла

Очистить пулярку, выпотрошить, вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить 50 г сухого эстрагона, соли, 2 ломтика лимона без зерен и кожицы, разных кореньев, варить до готовности. Взять еще 50 г эстрагона, перебрать листочки, залить 2 стаканами крепкого бульона, положить 50 г масла, вскипятить, дать настояться, разрезать пулярку на порции, сложить так, чтобы имела вид цельной птицы, облить этим соусом.

Индейка

232. Жареная индейка, фаршированная грецкими орехами

Индейка 1,6 кг, 400 г грецких орехов; соус: 1/2 стакана муки, 400 г телячьей печенки, соль, 3–4 куска сахара, 1/2 лимона, 2–3 ст. ложки масла, 1/2 булки, 2 яйца, 1/4–1/2 стакана мадеры

Птицу подготовить. На индейку взять 400 г грецких орехов, очистить их от скорлупы, обварить, очистить от кожицы, растолочь в однородную массу, добавить 400 г поджаренной в масле телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, 1/2 белого, в молоке размоченного хлеба, 2–4 сырых яйца и 50 г сливочного масла, все смешать, нафаршировать индейку, поджарить.

Подавая, разрезать, полить красным соусом с мадерой.

233. Жареная индейка, фаршированная яблоками

Жирная индейка, 100 г масла; фарш: 1 телячья печенка, 50 г масла или 100 г шпика, 2–3 лавровых листа, 2–4 горошины душистого перца, булка, 1 стакан молока, 50–100 г масла, 2–6 яиц, 1–2 куска сахара (1/2 стакана коринки), соль

Подготовить индейку, нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и кожицы, поджарить.

234. Тушеное филе индейки с пюре из вишен

Индейка, 1/2 рюмки мадеры, 1 ст. ложка масла, соль; гренки: 1 городская булка, 1 ст. ложка масла; пюре из вишен: 6 стаканов вишен, т. е. 800 г, 2 гвоздики, кусочек корицы, 2 зерна кардамона, 1/8 ч. ложки мускатного цвета, 1/2 стакана сахара

Нарезать ломтиками филе индейки, слегка отбить, посолить, сбрызнуть 1/2 рюмки мадеры, сложить в плоскую кастрюлю, смазанную ложкой масла. За 15 минут до подачи обжарить на слабом огне до готовности, выложить на блюдо, полить тем же соусом, в котором жарилось филе, разведя его бульоном; в середину положить пюре из вишен, приготовленное следующим образом. Взять 6 стаканов вишен, вынуть косточки, положить разных специй, накрыть крышкой, тушить до мягкости на самом слабом огне. Потом протереть сквозь сито. 15–20 косточек истолочь, вскипятить в 1 рюмке воды, процедить, влить в пюре, добавить сахар, вскипятить. Сложить пюре на блюдо, обложить его гренками из белого хлеба, поджаренными в масле, и кусками индейки.

235. Котлеты из индейки или курицы

1 индейка или 2 курицы, 3 ст. ложки масла, 1/4 ч. ложки мускатного цвета, булка, 1 стакан молока, 2 яйца, 5–6 сухарей, соль; соус: 1/2 лимона, 1/2 рюмки мадеры

Срезать филе с 1 индейки или 2 кур, очистить от жилок, мелко порубить, добавить 150 г сливочного масла, около 1/4 ч. ложечки мускатного цвета, соль; булку, намоченную в стакане молока, можно добавить 1 яйцо, смешать все вместе, истолочь в ступке, сформовать небольшие котлетки, обвалять в сухарях, поджарить в 2 ложках масла.

Сложить на блюдо, полить следующим соусом: в соус, в

котором жарились котлеты, влить сок из 1/4 лимона, 1/2 рюмки мадеры, развести стаканом бульона, вскипятить.

• Или облить соусом из шампиньонов или трюфелей.

• Котлеты сложить на блюдо в кружок, в середину можно положить зеленый горошек.

• Если котлеты готовятся на большое количество персон, то надо сложить их на блюдо в 2 ряда в длину, полить одним из вышеназванных соусов. На другом же блюде подать отдельно разные овощи, которые класть поперек блюда, наискось, рядами, причем каждый ряд должен быть отделен полосками теста. Зелень следующая: зеленые бобы, отварной картофель с маслом и зеленью, каштаны, нарезанная морковь, репа и пр.

Гусь

236. Гусь с капустой

1,2 кг гуся, 1/2 ст. ложки тмина, соль, 4 стакана, т. е. 800 г, капусты, 1 1/2 ст. ложки масла (4 луковицы)

4 стакана нашинкованной кислой капусты отжать, положить 1 1/2 ложки масла (4 луковицы), тушить в кастрюле под крышкой до мягкости. Нафаршировать ею сырого, натертого тмином и солью гуся, поджарить в духовке.

237. Гусь, фаршированный кашей

Гусь, соль, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 луковица, 4–6 сушеных грибов, зелень петрушки и укроп, 1 ст. ложка масла, 2 стакана гречневой крупы, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки муки. Или нафаршировать его крутой гречневой кашей: 400 г, т. е. 2 1/2 стакана, гречневой крупы и 4–6 грибов

Молодого гуся вымыть, натереть снаружи и внутри солью, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочие отрезанные части залить водой, положить коренья, сушеные грибы. Когда бульон уварится, грибы мелко порубить; 2 стакана этого грибного бульона смешать с измельченными грибами, ложкой масла, мелко нарубленной зеленью петрушки и укропом, вскипятить, всыпать тотчас же, энергично помешивая, гречневую крупу, перетертую с 1 яйцом и высушенную. Подержать эту кашу на сильном огне минут 10; когда каша загустеет и уварится, размешать ее ложкой, чтобы не было комков, посолить,

нафаршировать ею гуся, запечь его в духовке. В соус положить муку, развести бульоном, вскипятить, снять лишний жир, полить гуся.

238. Гусиные потроха с соусом из чернослива

Гусиные потроха, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 луковица, 8–10 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, уксус (1 стакан гусиной крови), 1 ст. ложка муки, 2 гвоздики, 3–4 куска сахара, 200 г чернослива, соль

Вымыть потроха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, вскипятить несколько раз, снимая пену, затем вынуть, обдать горячей водой. Бульон процедить, положить в него коренья и пучок зелени и те же потроха, доварить на слабом огне. Отварить отдельно чернослив, можно отвар его смешать с бульоном; влить по желанию стакан гусиной крови, 1/2–1 ст. ложку уксуса, положить ложку муки, 1/2 ложки масла, 2 толченые гвоздики, 3–4 куска сахара, размешать, хорошенько вскипятить, процедить, облить сложенные на блюдо потроха и чернослив.

239. Гусиная печенка

Из нее получается очень вкусная закуска. Предварительно замочить печенку на час в молоке. На 2 штуки разогреть 1 ст. ложку масла, поджарить ее с 1 мелко нарезанной луковицей, жарить не более 8–10 минут. Подать к закуске горячей или холодной.

Утка

240. Жаркое из утки

Крупную утку посолить, поджарить на противне, слегка посыпав мукой. По желанию можно сначала нашпиговать утку 200 г шпика. Подлить 2–3 ложки бульона, а потом поливать образовавшимся соком, посыпая тертой черствой булкой. Если утка жирная, то масла не надо, если нежирная, то следует полить ее ложкой масла. На жаркое гусей и уток надо выбирать жирных, а на суп, соус — менее жирных. К жареной утке, не фаршированной, подается обычно отварной или жареный картофель, или один из салатов, как свежих, так и маринованных,

или тушеные яблоки.

241. Утка жареная с винным соусом

1–2 утки, 2–3 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 морковь, 1 петрушка, 1/2 сельдерея, 1/2 порея, 1 луковица, 10 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 6–7 сардинок, 1/2–1 стакана столового вина, 1/2 лимона или немного уксуса, соль

Обжарить утку в сотейнике в 2–3 ложках масла с кореньями, всыпать муку, поджарить ее, добавить 1 стакан бульона, вскипятить, процедить, положить 6–7 мелко нарубленных сардинок, влить 1/2–1 стакан мадеры, сок из 1/2 лимона или немного уксуса, вскипятить, полить на блюде утку.

242. Утка со свежей капустой

1 крупная утка, 1 морковь, 1 порей, 1 петрушка, 1 луковица, 6–7 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 кочан капусты, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, соль, 1/2–1 стакан сметаны, 2–3 сухаря

1 большой кочан капусты отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, разрезать на несколько частей. Утку сварить с кореньями и пряностями, как гуся, выложить на блюдо, обложить капустой, посыпать сухарями, облить соусом со сметаной, поставить в духовку, чтобы подрумянилась.

243. Печенки уток, кур, гусей, зайца и ПР. Под соусом с мадерой

10 печенок, 1/2 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки масла, 1 рюмка мадеры, 3 стакана молока (1–2 луковицы, 2–3 трюфеля), соль

Печенки домашней птицы можно смешать, а можно взять отдельно и приготовить следующим образом. 10 печенок замочить на 6 часов в молоке, от чего они побелеют и разбухнут. Полную ложку масла подрумянить, всыпать 1/2 ложки муки, поджарить докрасна, развести 1 стаканом бульона, прокипятить, влить рюмку мадеры. Взять несоленую печенку, которая от соли становится жесткой, обвалять слегка в муке, опустить в соус, тушить под крышкой 5–10 минут на слабом огне. Кто любит лук,

может положить в соус 1–2 ломтиками нарезанные луковицы или несколько штук отваренных в бульоне трюфелей. Подавая соус на стол, посолить его по вкусу, размешать.

Рыба

244. Солянка по-французски

1 луковица, 200 г сельдерея, 1/2 ст. ложки масла, зелень петрушки, 3–4 помидора, 1–2 стакана оливкового или другого растительного масла, несколько капель настойки шафрана, 6–8 ершей для бульона и кости, кожа и голова от крупной рыбы, 15 раков, 1,2 кг крупной рыбы, как то: белорыбицы, белужины, стерляди и пр., черный и красный перец, 1 1/2 стакана белого вина, 1–1 1/2 ст. ложки пюре из томатов, соль

Мелко нашинковать лук и корень сельдерея, всыпать в сковороду с ложкой масла и 1/2 стакана воды, потушить под крышкой, переложить в глубокий сотейник, добавить рубленую зелень петрушки, очищенные от зерен и кожицы помидоры, оливковое или другое растительное масло и настойку шафрана. Между тем взять ершей, выпотрошить их, сварить в 3–4 стаканах бульона. Взять крупную сырую рыбу, разрезанную на порции вместе с костями, чисто промытых свежих раков, у которых следует выдернуть черную жилку и разрубить их пополам, сложить все в чашку, за час до приготовления посолить, посыпать красным молотым перцем.

За полчаса до подачи переложить все это в сотейник к тушеным кореньям, влить белого вина и процеженный холодный бульон, сваренный из кореньев и ершей, так, чтобы покрыло рыбу. Накрыть крышкой, кипятить на сильном огне, пока рыба не сварится. Перед подачей некоторые кладут растертый чеснок.

• Подают в той же посуде. К этой солянке подаются крутоны, смазанные анчоусным маслом.

245. Белорыбица или белужина жареная

1,2 кг рыбы, 12 маринованных белых грибов, 12–18 маринованных вишен, 2–3 ст. ложки масла, 12–18 корнишонов, 6 нарезанных груздей, 1 1/2 стакана кислых щей, 1 1/2 стакана огуречного рассола

Выпотрошить, распластать вдоль пополам. На противне подрумянить масло, положить на него рыбу, полить тем же маслом, поставить в горячую духовку, чтобы подрумянилась. Подлить процеженного огуречного рассола и кислых щей,

положить маринованных грибов, огурчиков, рыжиков, груздей, вишен и обжаренного лука, полить сверху маслом, накрыть крышкой, дожарить в духовке. Переложить на блюдо, нарезать, гарнировать теми же маринадами, облить соусом из-под рыбы, подать.

246. Белорыбица с белым столовым вином

1,2 кг рыбы, 0,3–0,6 л вина, 50 г масла, 1 небольшой лимон, соль

Взять 1,2 кг рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть досуха полотенцем, нарезать на куски, положить в кастрюлю, залить белым столовым вином (любым, только не крепким) так, чтобы покрыло рыбу до половины, положить сливочное масло и лимон, нарезанный ломтиками.

Накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь, и через 1/4 часа это прекрасное кушанье готово.

• Так же готовятся осетрина, судак и другая рыба, у которой мало костей. Но особенно хороша стерлядь.

247. Крупные ерши, жаренные в кляре

1,2 кг крупных ершей, 1 лимон, кляр, пучок зелени петрушки, 400 г фритюра, 1 лимон, соль

Очистить, выпотрошить и вымыть нужное количество крупных ершей, потом ошпарить их горячей водой, соскоблить верхнюю кожицу; очистить с боков плавники, вымыть в холодной воде, вынуть спинную кость, осушить салфеткой, сложить на блюдо, посолить и, выжав сок из 1 лимона, полить им приготовленных ершей и поставить их в холодное место.

Между тем приготовить кляр. За 15 минут до подачи осушить ершей салфеткой, обмакивать по одному в кляр и опускать во фритюр. Когда все поджарятся, сложить на салфетку, обложить жареной петрушкой и тонкими полуломтиками лимона.

248. Камбала вареная по-гречески

1,2 кг рыбы, 2–3 помидора, 1 головка чеснока, 1 1/2 луковицы, 300 г шпината, 300 г щавеля, зеленый лук, укроп и петрушка, перец, соль, 1/2 лимона

Рыбу очистить, разрезать на порции, посолить. Порубить

1 1/2 луковицы и 6–8 зубчиков чеснока, подрумянить их в оливковом масле в глубоком сотейнике, сразу же положить мелкими кусочками нарезанные и очищенные от зерен помидоры, мелкими кусочками нарезанные листья очищенного шпината и щавеля, рубленый зеленый лук. Все это поджарить до мягкости.

Всыпать затем мелко нарубленный зеленый укроп и петрушку, соль, перец, налить 3 стакана холодной воды, дать вскипеть под крышкой. Тогда положить очищенную рыбу, долить, если надо будет, горячей кипяченой воды так, чтобы она покрыла рыбу, сварить ее под крышкой до готовности на слабом огне.

Когда рыба сварится, отлить 1/4 соуса, прокипятить его хорошенько, влить обратно. Рыбу выложить на глубокое блюдо, полить этим соусом, положив в него ломтики лимона, очищенные от кожицы и зерен.

• Так готовят и крупную рыбу — кефаль, и мелкую — скумбрию и бычки, которые варятся цельными, только надо их выпотрошить, вымыть и натереть солью.

249. Камбала, тушенная в белом вине

1,2 кг камбалы, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, 3–5 горошин черного перца, 1 лимон, бутылка вина, 1/4 ст. ложки муки, 1/4 ст. ложки масла, 1/2 стакана густых сливок, 2–3 желтка, соль

Очистив камбалу, снять с нее кожицу, натереть лимоном, разрезать на порции, вынимая кости.

В сотейнике поджарить в масле нашинкованный тонкими ломтиками лук, добавить зелень петрушки, соль и толченый перец. Когда лук поджарится, положить рыбу, выжать на нее лимонный сок, залить белым столовым вином, накрыть крышкой, дать закипеть и сразу же убавить огонь.

Когда рыба будет готова, слить с нее соус, в который положить 1/4 ложки муки, размешанной с 1/4 ложки масла, прокипятить, влить 1/2 стакана густых сливок, немного шампиньонной эссенции, добавить 2–3 желтка, энергично помешивая, довести до кипения, процедить, добавить по вкусу соли и лимонного сока. Полить этим соусом сложенную на блюде рыбу.

250. Жареная камбала

1,2 кг свежей камбалы очистить, вытащить внутренности, снять с обеих сторон кожу, посолить, дать полежать так около

часа, обвалять просто в муке или в яйце и тертой булке, а потом в масле и тертой булке пополам с мукой, поджарить с обеих сторон в 4 ст. ложках масла. Подлить (по желанию) 1/2–1 стакана сметаны, вскипятить и подавать.

• Камбала сочнее, если жарить ее прямо в масле, не обваливая в сухарях. Подается: 1) с жареным картофелем; 2) с солеными огурцами; 3) со свежим салатом латуком; 4) со свежими огурцами; 5) с салатом из маринованной свеклы и пр.

251. Караси, жаренные со сметаной

1,2 кг карасей, 1 луковица, 2 яйца, 1 ст. ложка масла. Или 1/2 стакана муки либо 1/2 стакана толченых сухарей, 3 ст. ложки масла, 1 1/2–2 стакана сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

Карасей очистить, посолить, досуха вытереть. В ложке масла поджарить мелко нарезанную луковицу, остудить, вбить 2 яйца, размешать, обвалять карасей. Или просто обвалять их в муке или сухарях, положить на сковороду, на горячее масло, поджарить с обеих сторон, влить около 2 стаканов сметаны, вскипятить 2 раза, пока рыба не будет готова, посыпать укропом и зеленью петрушки. Подавать с салатом.

• Подавать к ним салат со сметаной, кислую капусту или какой-нибудь маринованный салат. Карасей можно жарить и в масле, не подливая сметаны.

252. Карп с белым столовым вином

1,2–1,6 кг карпа, 2 сельдерея, 4 крупные петрушки, 4 огурца, по 10 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа и мускатный цвет, 2–3 стакана огуречного рассола, 2–3 стакана столового белого вина, 1–2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки

Очистить карпа, выпотрошить, посолить, разрезать на куски, не выбрасывая молок. 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 соленых огурца порезать, сложить с карпом в кастрюлю, всыпать немного черного и душистого перца, мускатного цвета, залить рыбу огуречным рассолом пополам с белым столовым вином так, чтобы ее едва покрыло, тушить под крышкой на слабом огне. Когда рыба будет готова, взять ложку масла, смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из-под рыбы, добавить (по желанию) еще 1/2 стакана вина, вскипятить хорошенько, полить на блюде

карпа, гарнировать его варившимися с ним кореньями.

• Так же готовится и треска.

253. Карп с красным вином

1,2–1,6 кг карпа, 1 петрушка, 1–2 сушеных гриба, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 3–4 горошины черного и 5–6 душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 лимон, 2–4 гвоздики, лимонная цедра, корка хлеба, 1/2 стакана уксуса, 2 бутылки пива, 1–2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 5–6 кусков сахара, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана изюма, 15 маринованных вишен, соль

Карпа можно варить в чешуе и без нее, некоторые находят, что в чешуе он вкуснее, хотя и не столь красив на вид. Заколов карпа, тотчас же спустить кровь в посоленный, вскипяченный уксус. Очистив и разрезав карпа на куски, натереть солью, не выбрасывая ни молоки, ни икру, которые очень вкусны. Между тем сварить в пиве петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1–2 сушеных гриба, 2 луковицы, черный и душистый перец, лавровый лист, 2–4 гвоздики. Положить в отдельную кастрюлю сначала голову карпа, потом лимонную цедру, кусок корки от ржаного хлеба, залить процеженным, сваренным с кореньями пивом, варить на сильном огне, следить, чтобы рыба не пригорела.

В ложке масла поджарить ложку муки, когда остынет, влить кровь с уксусом, положить жженый сахар, развести бульоном, в котором варился карп, добавить 1/2 стакана красного вина, немного сахара по вкусу, горсть ошпаренного изюма кишмиш, добавить лимонный сок по вкусу и 15 маринованных вишен, вскипятить несколько раз, но следить, чтобы соус не выкипел. Уложить карпа на блюдо, посыпать ломтиками лимона и изюмом, полить соусом, подавать.

• Так же готовятся линь и лещ.

254. Лещ с хреном и яблоками

1,2–1,6 кг леща, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин перца, 1 лимон, хрен, 3 кислых яблока, уксус, сахар, соль

Рыбу очистить, посолить, разрезать на куски; залить кипящим легким уксусом, прикрыть на несколько минут, вынуть из уксуса. Сварить отдельно коренья с пряностями, залить этим

процеженным бульоном сложенную в кастрюлю рыбу, сварить ее на сильном огне. Переложить на блюдо, гарнировать полуломтиками лимона и тертым хреном, который смешать с кислыми тертыми яблоками, добавить немного уксуса и сахара, подлить немного соуса от рыбы.

255. Лещ печеный, фаршированный кислой капустой

1,2 кг леща, 2–3 стакана кислой капусты, 1 луковица, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 1 стакан сметаны, 1–3 желтка, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка сухарей, 3–4 ст. ложки масла, соль

2–3 стакана кислой капусты отжать. В 1 1/2 ложки масла 1 мелко нарубленную луковицу поджарить, положить капусту, душистый и черный молотый перец, соль, нафаршировать рыбу, зашить, положить на противень, смазанный маслом. Стакан сметаны смешать с 1–3 желтками и ложкой муки, облить леща, посыпать 2–3 ложками тертого сыра и ложкой сухарей, добавить жирного бульона, поставить в духовку не более чем на полчаса, поливая стекшим соусом каждые 10 минут. Когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду влить 1 стакан бульона, размешать, вскипятить на плите, подлить на блюдо, не обливая рыбу. Голову и хвост украсить пучком зеленой петрушки. Подавая, полить этим же соусом, который немного развести бульоном и 3–4 ложками сметаны, вскипятить, процедить.

• Подавая, украсить рыбу зеленой петрушкой.

256. Линь жареный с краснокочанной или белокочанной капустой

1,2 кг линя, 3 ст. ложки масла, кочан капусты, 3–4 сушеных гриба, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 гвоздики, 1/2 ч. ложки корицы, 1–2 куска сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 5–6 сухарей, по 3 горошины черного и душистого перца, соль

Нашинковать 800 г красно— или белокочанной капусты, посолить, отжать, залить бульоном, сваренным из сушеных грибов, кореньев и пряностей, положить 2 ложки масла, накрыть, поставить на плиту, изредка помешивая, чтобы не пригорело. Когда капуста потушится, добавить 2–3 толченые гвоздики, 1/2 ч.

ложки корицы, 1–2 куска сахара, 1 стакан сметаны, тушить все вместе, пока не загустеет. Между тем очищенного и посоленного линя разрезать на куски, вынуть кости, вытереть салфеткой, каждый кусок обмакнуть в яйцо, посыпать толчеными сухарями, молотым черным и душистым перцем, положить на сковороду на горячее масло, поджарить с обеих сторон. Выложить на блюдо, гарнировать капустой.

257. Лососина отварная под соусом

1,2 кг лососины, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, соль, 15 горошин черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, зелень петрушки и укроп, соль

Очищенную от чешуи лососину разрезать на довольно большие четырехугольные куски, опустить в кипяток с солью, с уже сваренными в нем лавровым листом, перцем, белыми кореньями, луком, зеленью петрушки и укропом. Отвар этот должен едва покрывать рыбу. Один раз вскипятить на сильном огне, доварить на меньшем. Когда будет готова, сложить на блюдо.

• Подавая, гарнировать 800 г отварного картофеля и полить следующим соусом: 1 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложку масла растереть, развести 2 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, положить 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа, немного молотого перца, мускатный орех (по желанию), вскипятить, полить рыбу, гарнированную картофелем, подавать.

258. Котлеты из лососины под соусом бешамель, жаренные во фритюре

0,8–1,2 кг лососины, соль, перец, 1 ст. ложка масла для смазывания сковороды, бульон, 100 г масла, 1 стакан муки, 4 стакана куриного или мясного бульона, 1 стакан густых сливок, шампиньоны, 1/4 лимона, тертая черствая булка, 400 г фритюра, зелень для гарнира

Филе лососины нарезать ровными ломтиками, посыпать с обеих сторон солью и перцем, положить на сковороду, смазанную маслом, подлить ложку бульона, накрыть крышкой, сварить в собственном соку до готовности на слабом огне, часто их переворачивая, или еще лучше в духовке. Когда котлеты будут готовы, остудить, тщательно покрыть их со всех сторон остывшим густым соусом.

Соус: 2 ложки масла смешать с 1 стаканом муки, развести, помешивая, 4 стаканами куриного или мясного бульона, хорошенько прокипятить, добавить стакан густых сливок, мелко нарезанные шампиньоны, уварить до 1 1/2 стакана, процедить, добавить по вкусу лимонного сока. Отлить стакан, остудить, смазать ломтики лососины, поставить в холодное место. Когда бешамель застынет, обвалять в натертой черствой булке. За четверть часа до подачи опустить лососину не дольше чем на 8–10 минут в кипящий фритюр и подрумянить.

Вынуть шумовкой на решето, покрытое бумажными салфетками. Минуты через три переложить на блюдо, на чистую льняную салфетку, гарнировать пучками свежей зелени и сразу подавать.

• 1 1/2 стакана оставшегося и неостывшего соуса разбавить бульоном до густоты обыкновенного соуса, вскипятить, подать отдельно в соуснике.

259. Налим тушеный

1,2 кг налима, белый перец, соль, 1 ст. ложка мухи, 1 луковица, 100 г масла, 1 1/2 стакана белого вина, 3 стакана рыбного бульона, 2 ст. ложки муки и 1 ст. ложка масла, 12 белых маринованных грибов, 15 оливок, 15 корнишонов, 20 шт. лука-шалота, налимья печенка, кнель

Снять с налима кожу, отрезать голову, срезать филе, разделить на порционные куски, посыпать солью, белым перцем и мукой. Поджарить в масле мелко нарубленный лук, положить на него куски налима, залить белым вином и рыбным бульоном, чтобы едва покрыло, накрыть крышкой, сварить до мягкости. Опустить тогда в соус муку, растертую с маслом, прокипятить, положить поджаренные в масле белые маринованные грибы, очищенные оливки, корнишоны, лук-шалот, дать вскипеть, всыпать раковые шейки, поджаренную на масле налимью печенку и ломтики рыбной кнели. Тотчас подать на стол в сотейнике под крышкой. Отдельно подать зеленый укроп.

• Так же готовятся судак и карп.

260. Окуни отварные с белым соусом, лимоном и мадерой

Подготовить окуней, переложить в кастрюлю. Залить тепловатым процеженным бульоном, сваренным из кореньев, лука

и пряностей, так, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту, варить от момента закипания 15–20 минут на самом сильном огне. Между тем приготовить белый соус. Полить им сложенную на блюде рыбу.

• Можно гарнировать нарезанной ломтиками рыбной кнелью.

261. Окуни отварные с яйцами и маслом

1,2–1,6 кг окуней, 2–4 луковицы, 1 петрушка, 1 порей, 5 лавровых листов, 10–15 горошин душистого перца, соль, 200 г масла, 3–6 яиц, зелень петрушки

Окуней очистить, посолить, на 1 час опустить в кипяток с кореньями и пряностями, варить на сильном огне. Потом отставить, переложить рыбу на блюдо, подлить несколько ложек этого бульона, посыпать крутыми мелко нарубленными яйцами, полить маслом, в которое всыпать сначала нарубленной зелени петрушки.

• Иногда к ним подается отварной картофель (1 кг). В таком случае надо добавить яиц и масла. Из оставшегося бульона приготовить уху, добавив десятка два ершей и несколько картофелин.

262. Осетрина отварная под белым соусом

1,2 кг осетрины, 400–800 г ершей, 200 г белых кореньев, 2–3 луковицы, соль, 15–20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа; соус: 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зелень

Рыбу сварить, как сказано в предыдущих рецептах. Положив на блюдо, гарнировать отварным, ровным, некрупным картофелем, полить белым соусом: 1/2 ложки масла растереть с ложкой муки, развести 2 стаканами горячего рыбного бульона, размешать, прокипятить, процедить, всыпать рубленой зелени.

263. Осетрина тушеная

1,2 кг осетрины, 1 стакан мадеры, 1 стакан огуречного рассола, 1 лавровый лист, пучок петрушки, 50–100 г масла, 1 сельдерей, 1 петрушка, 2 небольших соленых огурца, каперсы, оливки, маринованные грибы (всего 1 стакан), 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки масла, хрен

Осетрину ошпарить, очистить, промыть в нескольких водах, посолить, оставить на 1 час. Положить в кастрюлю 50 или 100 г масла, влить 1 стакан мадеры, 1 стакан огуречного рассола, добавить 1 лавровый лист, пучок зеленой петрушки, положить сверху осетрину, потушить под крышкой. Перед подачей на этом же бульоне приготовить соус из уже сваренных мелко нарезанного сельдерея, 1 петрушки, соленых огурцов, каперсов, оливок, маринованных грибов, 1/2 ложки масла и 1/2 ложки муки, все вместе вскипятить. Выложить на блюдо осетрину, полить этим соусом, отдельно подать тертый хрен.

264. Палтус с зеленым соусом

1,2 кг палтуса очистить, опустить в небольшое количество остывшей воды, вскипяченной с кореньями и пучком зелени, влить немного вина, но не солить, дать вскипеть, убавить огонь и поставить на рассекатель, чтобы потихоньку варилось в течение 3/4 часа.

Между тем приготовить следующий соус. 1/2 ст. ложки масла прожарить с 1 ст. ложкой муки, развести 2 стаканами отвара от рыбы, прокипятить. В это же время взять горсть зеленой петрушки, горсть зеленого лука-сеянца, немного листьев эстрагона, несколько листочков шпината, все это перемешать, вскипятить, добавить 2 корнишона, 2 ч. ложки каперсов и 4 очищенных от костей анчоуса. Все это порубить, потолочь, положить кусочек сливочного масла, протереть сквозь сито, опустить в соус, подогреть, но не дать вскипеть, тотчас подавать.

265. Свежая семга отварная под белым соусом

1,2 кг семги, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 5–6 горошин душистого перца, соль, 800 г картофеля, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки и укроп, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 3 стакана рыбного отвара, 1/4 ч. ложки перца, ложка зелени петрушки, 1/8 мускатного ореха, 1 ст. ложка каперсов, 1/2 лимона (2 желтка)

Семгу вымыть, обсушить, сварить с белыми кореньями, 2 луковицами, 1 лавровым листом, 5–6 горошинами душистого перца и солью, которой брать из расчета чайная ложка на каждые 3 стакана воды.

Когда рыба будет готова, снять кожу, отделить хребтовую кость, нарезать порциями, сложить на блюдо, гарнировать

отварным картофелем.

• Полить следующим соусом. 1/2 ложки масла поджарить с ложкой муки, развести 2 стаканами рыбного отвара, хорошенько прокипятить, добавить 1/4 ч. ложки молотого перца, мелко нарубленной зелени петрушки, менее 1/2 мускатного ореха, ложку каперсов, сок из 1/2 лимона. Вскипятить, снять с огня, можно вбить 2 желтка, потом довести, помешивая, до кипения.

266. Свежая семга жареная

1,2 кг семги, 1 ст. ложка зелени петрушки и лука, 3/4 стакана оливкового масла, 400 г рыжиков и груздей, корнишоны, оливки и шампиньоны, соль, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки (красный перец)

1,2 кг семги от хвоста очистить, вынуть хребтовую кость, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и луком, залить 1/4 стакана оливкового или другого растительного масла, оставить часа на 2–4, часто переворачивая. Затем поджарить семгу в том же масле, в котором она мариновалась, подрумянить, но не дожаривать; снять кожицу, нарезать ломтиками.

Между тем приготовить следующий гарнир. Положить в кастрюльку самых мелких маринованных, но без рассола, рыжиков, груздей, корнишонов, оливок без косточек, шампиньонов, влить 1/2 стакана бульона и рюмку мадеры, помешивая, вскипятить на сильном огне. Ложку масла и ложку муки поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, влить в грибы, довести до кипения, процедить, залить этим соусом сложенную в сотейник, прожаренную до полуготовности, еще горячую семгу, поставить в духовку, часто поливая рыбу. Когда семга будет готова, переложить на блюдо, гарнировать грибным соусом. Соус из-под семги процедить, снять жир, полить им рыбу и гарнир.

• Можно добавить совсем немного красного перца.

267. Сиги по-фински в слоеном тесте

Слоеное тесто, 1,2 кг сигов, стакан муки, 200 г масла, 2–3 яйца, 100 г масла, 1 луковица, соль; красный соус

Очистить, выпотрошить через разрез на спине, вынуть хребтовую кость, обмыть, осушить, посолить, распластать на две половины, вынуть кости, поставить в холодное место.

Между тем приготовить слоеное тесто. За полтора часа до подачи раскатать тесто в длину в полмизинца толщиной, сложить на посыпанную мукой салфетку, смазать весь пласт яйцом, положить рыбу, чтобы выглядела целой, смазав ее маслом с поджаренным луком, слепить края теста так, чтобы пирог имел вид сига. Переложить на лист, смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую духовку.

Когда тесто подрумянится, накрыть его листом бумаги и печь в умеренном жару целый час. Перед подачей вынуть, снять с листа, переложить на блюдо, разрезать на порции самым острым ножом, сложить, подлить немного красного соуса.

268. Сиги тушеные с хреном и сметаной

1,2 кг сигов вычистить, выпотрошить, вымыть, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарезать порциями, обвалять в муке, слегка обжарить в 2 ст. ложках масла.

Переложить в сотейник, облить хреном со сметаной, а именно: 6 ст. ложек тертого хрена, стакан сметаны, ложка масла, стакан крепкого бульона смешать, посолить по вкусу, облить рыбу, поставить в духовую печь на полчаса. Подать в том же сотейнике.

269. Снетки, жаренные в кляре

1,2 кг снетков, соль, перец, 1 стакан муки, 1 1/2 ст. ложки оливкового масла, стакан воды, пива или сметаны, 2 белка, 200 г масла или фритюра

Промыть, осушить, посолить. Стакан муки, 1 1/2 ложки оливкового или другого растительного масла, немного соли, стакан воды или светлого пива, или сметаны, 2 взбитых белка хорошо размешать.

Обмакивать снетки в кляр, опускать в кипящее масло или фритюр. В последнем случае сложить на 3 минуты на сито, на салфетки, переложить на блюдо, украсить зеленью, сразу подавать.

• К снеткам подаются соленые огурцы, салат из кислой капусты или из картофеля, маринованная свекла и пр.

270. Стерлядь отварная с гарниром

1,2 кг стерляди, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 порей, 4 луковицы, 1 лавровый лист, 5–6 горошин перца, пучок

зелени, 2–3 соленых огурца, 2 стакана огуречного рассола, 1 стакан белого вина или рюмка малаги, 9 маринованных огурчиков, 9 рыжиков, 9 оливок, 24 рака, 1 лимон

Очистив стерлядь, сложить ее в рыбный котел с решеткой, залить холодным отваром, сваренным из белых кореньев, луковиц, специй и пучка зелени, добавить к стерляди очищенных и нарезанных соленых огурцов, немного корнишонов, оливок без косточек, маринованных белых грибов и шинкованных белых кореньев; влить 2 стакана огуречного рассола, стакан белого вина, положить кусочек сливочного масла и поставить на огонь; варить под крышкой 1/4 часа с момента закипания. Тогда осторожно вынуть стерлядь на блюдо, снять кожу, обложить гарниром, который варился вместе с ней, кроме того, отварными раковыми шейками, потом полить отваром, в котором варилась стерлядь.

• Подать отдельно хрен с уксусом. Или другой соус: 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки развести стаканом стерляжьей ухи, хорошенько прокипятить, прибавить лимонного сока и рюмку малаги.

271. Стерлядь, запеченная с шампиньонами

1,2 кг стерляди очистить, вымыть, обсушить, посолить, обвалять в яйце и тертой булке, положить на сковороду, облить ложкой масла, запечь в духовке. Сварить в рыбном бульоне штук 12 очищенных и нарезанных шампиньонов; добавить к ним 2–3 ломтика лимона без зерен; подкрасить этот соус жженым сахаром, вскипятить, полить стерлядь, подавать.

272. Судак или сиг, тушенный с хреном и сметаной

1,2–1,6 кг судака, 100 г масла, соль, 1 стакан сметаны, 2 корешка хрена, зелень

Очистить, вымыть 1,2–1,6 кг судака, разрезать на куски, сложить в кастрюлю, пересыпая каждый ряд натертым хреном и поливая ложкой растопленного масла, тушить под крышкой на плите, всего около часа, часто потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело. За полчаса до отпуска облить сметаной и еще немного потушить. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью.

273. Котлеты из судака, щуки и окуней

1,6 кг щуки, судака или окуней, 1/4 ч. ложки мускатного цвета, 5–6 горошин душистого перца, 1/2 булки, соль, 3 ст. ложки масла, 3/4 стакана молока или сливок, 1/2 лимона, зелень петрушки, 1 ст. ложка муки или 3–4 сухаря

Котлеты готовят по большей части из судака, щуки и окуней, потому что у них вяжущее мясо, вследствие чего в фарш не надо класть яйца. Очистить рыбу, вынуть кости, посолить; мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку. 1 мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, положить рыбу, слегка поджарить, положить 1/2 городской булки, намоченной в 3/4 стакана молока или сливок и неотжатой, еще ложку масла, 1/4 ч. ложки мускатного цвета, 5–6 горошин толченого черного перца, смешать, растолочь в ступке. Сотейник или сковороду смазать маслом, из рыбной массы сформовать котлеты, подсыпая слегка муки или сухарей, положить их в сотейник, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, мелко нарезанным лимоном и, накрыв бумагой, намазанной маслом, и крышкой, поставить в горячую духовку минут на 10.

274. Зразы из судака

1,6 кг судака или 6–8 маленьких судачков, соль, перец, 100 г масла, 10 ершей, 200 г шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец; соус: 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 желтка, 1/2 лимона, 1/2 стакана сливок

Для этих зраз можно брать маленьких судачков так, чтобы из каждого разрезанного вдоль пополам можно было приготовить две зразы.

Очистив и разрезав рыбу вдоль на 2 части, вынуть по возможности все косточки. Разложить на столе, смоченном холодной водой, кожицей вниз, чтобы рыба не приставала, отбить каждый кусок, обровнять края, посыпать солью и перцем, положить немного приготовленного фарша, завернуть края со всех сторон, свернуть в трубочку, уложить их завернутой стороной вниз в глубокий сотейник, густо смазанный маслом, поджарить на слабом огне в течение 10 минут, пока поверхность их не затвердеет; тогда подлить (чтобы чуть покрыло зразы) рыбного бульона, сваренного из оставшихся костей, головы с добавлением ершей, накрыть крышкой, потушить.

Фарш приготовить следующий: свежие очищенные

шампиньоны мелко порубить, поджарить в масле с измельченными обрезками рыбы, с зеленью петрушки и нашинкованным луком, добавить соль, перец и немного воды.

Соус приготовить так: взять 3 стакана рыбного бульона, уварить до 1 стакана; 1/2 ложки масла растереть до получения однородной массы с 1/2 ложки муки, развести понемногу этим кипящим стаканом бульона, размешать до получения однородной массы, влить 1 стакан сливок и шампиньонной эссенции, прокипятить, залить поджаренные зразы, потушить. Перед подачей 2–3 желтка взбить в кастрюле с 1/4 стакана кипяченых сливок, влить в них соус, размешать до получения однородной массы, нагреть, помешивая, довести до кипения, положить по вкусу соль, лимонный сок, процедить на зразы, переложенные в сотейник, накрыть крышкой, подавать на второе блюдо, перед жарким.

275. Форель, сваренная в вине

1,2 кг форели, 200 г белых кореньев, 2–3 луковицы, 1–2 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 стакан столового вина, 1/2 стакана мадеры, рюмка рома, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 3 стакана рыбного бульона, 400 г молодого картофеля, 12–18 раков, зелень, соль

В рыбный котелок положить рыбу, обложить ее белыми кореньями, луком, пряностями, добавить кусок сливочного масла, влить стакан столового вина, 1/2 стакана мадеры и рюмку рома, добавить рыбного бульона, чтобы рыбу едва прикрыло, плотно накрыть крышкой, залепить тестом, один раз вскипятить на плите, потом поставить в горячую духовку часа на полтора. Перед подачей снять крышку, вынуть форель с решеткой, переложить ее осторожно на рыбное блюдо, слить бульон, заправить его мукой, растертой с маслом, прокипятить в кастрюле, процедить, залить сверху форель, которую гарнировать мелким отварным картофелем, крупными раками, зеленью петрушки.

276. Щука отварная под соусом с хреном

1,2 кг щуки, 2–3 ст. ложки уксуса, 30 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 петрушка, 2–3 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, 1 1/2 стакана тертого хрена, 1 ст. ложка масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 1/2 стакана сметаны, соль

Очищенную, вымытую, нарезанную порциями и посоленную щуку положить в кастрюлю, залить бульоном, сваренным из белых кореньев, луковиц, специй и уксуса, сварить под крышкой. 1 ложку масла, 1/2 ложки муки, 1 1/2 стакана тертого хрена слегка поджарить, развести 1 стаканом рыбного бульона, 1 1/2 стакана сметаны, смешать, вскипятить, залить щуку.

277. Зразы из щуки

1,2 кг щуки, 6 луковиц, 2 яйца, 1/2 стакана тертой булки, перец, соль, 3 ст. ложки масла

Взять крупную щуку, разрезать ее вдоль с одной стороны, распластать, нарезать кусками поперек, как на зразы, слегка посолить, намазать каждый кусок фаршем, свернуть, обвалять в яйце и просеянных сухарях, поджарить до румяной корочки в распущенном масле. Подавая, облить тем же маслом, в котором они жарились, добавив воды или бульона, и вскипятить. Фарш следующий: мелко порубить 6 луковиц, выжать из них сквозь тряпочку сок, еще порубить, опустить в горячее масло, поджарить, остудить, всыпать тертой булки, немного молотого перца, вбить сырое яйцо, размешать.

278. Щука под желтым соусом

1,2 кг щуки, 1 стакан столового вина, 1 рюмка уксуса, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 20 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 2 луковицы, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. ложки шафрана, 1/4 стакана мелкого сахара, 1/2 лимона, 2 ложки сливочного или 1/8 стакана оливкового масла, 600 г картофеля, соль

Очистить щуку, нарезать кусками, посолить, оставить на 1 час. Положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды, так, чтобы покрыло рыбу, разных отваренных кореньев, 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона, нарезанного ломтиками (без зерен). Варить на сильном огне. Как только рыба уварится, взять ложку масла, 1/4 стакана мелкого сахара, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. ложки шафрана в порошке, все это размешать в отдельной кастрюле, развести рыбным бульоном до 3–4 стаканов и кипятить, помешивая, пока не загустеет. Добавить кусочек сливочного масла, процедить, полить щуку, посыпать изюмом, лимоном и нарезанными кореньями; можно

добавить отварного картофеля.

• В пост вместо сливочного масла взять 2 ст. ложки оливкового.

279. Щука по-польски

1,2 кг щуки, 100–200 г муки, 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки перца, мускатный орех на кончике ножа и 1/2 стакана измельченных сухарей, соль

Очистить щуку, распластать, посолить и, нарезав кусками, положить рядами в кастрюлю. На каждый ряд посыпать сухари, соль, перец, мускатный орех, добавить нарезанный тонкими ломтиками лимон; сверху положить сливочное масло, налить 4–6 ст. ложек бульона, поставить в духовку, чтобы запеклось.

280. Раки, сваренные на французский манер

30 раков хорошо промыть, откинуть на дуршлаг. В небольшом количестве подсоленной воды сварить луковицу, нарезанную ломтиками, горсть зеленой петрушки, пучок укропа, 5–7 горошин душистого перца и все коренья, мелко нарезанные. Когда сварятся, опустить раков, влить стакан красного вина. Вскипятить на большом огне, под крышкой, варить еще минут 5, потряхивая кастрюлей. Когда раки покраснеют, значит, они готовы. Подавая их на стол, надо вынуть лук и зелень. Раков уложить горкой на блюдо, на чистую салфетку. Верх украсить пучком зелени петрушки.

Салаты к мясному и рыбному жаркому

281. Салат латук со сметаной

6 кочешков салата очистить от верхних листьев, остальные перебрать, хорошенько вымыть. Мелкие листья подать целыми, а те, что покрупнее, разрезать на несколько частей, посолить. Через полчаса, перед самой подачей, взять 2 круто сваренных желтка, размять, добавить 1/2 ч. ложки соли, а по желанию и ложку сахара, 1/2 или стакан свежей сметаны, 2–3 ст. ложки уксуса, измельченного укропа, размешать, положить очищенные листья салата, добавить 1–2 очищенных и нарезанных тонкими ломтиками свежих огурца. Украсить сверху круто сваренными и разрезанными на 4 части яйцами или цветным, красиво нарезанным ланспиком.

• Подается к любому жаркому.

282. Салат латук с горчичным соусом

Положить в салатник 1 ч. ложку готовой горчицы, растереть ее с 2 сваренными желтками, посолить, всыпать по желанию немного сахара, влить 3 ст. ложки растительного масла и 1 ст. ложку уксуса, размешать с вымытыми листьями салата, подавать.

• Подается к любому жаркому.

283. Салат ромен

2 кочешка салата очистить от верхних листьев, не мыть. Нарезать ломтиками 2 помидора, посолить, положить белого душистого молотого перца, влить 4–5 ст. ложек оливкового масла, ложки 2 уксуса, перемешать.

• Помидоры заменяют иногда кусочками швейцарского сыра (100 г). Подается к любому мясному жаркому и жареной рыбе.

284. Салат цикорий

Очистить 2 больших кочешка, отбросить верхние листочки. Если нужно вымыть, то после осушить в салфетке. Натереть корочку белого или черного хлеба, предварительно посоленного, чесноком. Эту корочку положить в салат, посолить, всыпать мелкоистолченного душистого перца, размешать, влить 5 ст. ложек оливкового или другого растительного масла и 2 ст. ложки

уксуса.

• Подается к жаркому — говядине, баранине, индейке, к пулярке, к свинине и рыбе, но не к телятине.

285. Салат из картофеля и свеклы к отварной говядине

Сварить штук 12 картофелин, испечь 3 свеклы, нарезать все это ломтиками, положить 100 г белой отварной фасоли, соль, немного перца, влить 2 ст. ложки оливкового масла, 2–3 ст. ложки уксуса, добавить нарубленную зелень, перемешать.

286. Свекла маринованная

Сваренную или испеченную красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в банку, пересыпая тертым хреном, залить на 24 часа уксусом (сырым или прокипяченным с лавровым листом), душистым перцем, солью, гвоздикой.

287. Салат из маринованных овощей

Взять разные овощи: цветную капусту, морковь, репу, горох и огурцы, всего 1,2 кг. Цветную капусту очистить от листьев и замочить в воде на 2 часа. Морковь и репу очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Горох вылущить. Все это опустить в посоленный кипяток, взяв на 6 стаканов воды 2 полные чайные ложки соли, прокипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать обсохнуть, переложить в банку. Между тем вскипятить 2 1/4 стакана уксуса, 1/4 стакана сахара, 1/3 ч. ложки соли, 25 шт. гвоздики, несколько кусочков корицы, 25 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, процедить, остудить, налить на огурцы. Дать простоять по крайней мере несколько часов; вообще, чем дольше, тем лучше.

288. Тушеные яблоки к жаркому

Из 6–10 яблок вырезать сердцевину, снять кожицу, разрезать каждое яблоко на 4 части, сложить в кастрюльку, добавить ложку масла или подлить сок из-под жаркого (мясного, гусиного или утиного), посыпать немного сахаром, подлить 3–4 ст. ложки воды, накрыть крышкой, потушить до мягкости.

• Подавать с жареной говядиной, уткой, гусем. Можно так

приготовить и сушеные яблоки.

П. П. Александрова-Игнатьева Практические основы кулинарного искусства

Первые блюда

289. Русский суп

1 кг мяса, 250 г кореньев, 100 г крупы перловой или манной, 10 шт. картофеля, 1 букет луку, 8 тарелок воды, соль по вкусу

Сварить желтый бульон. Отдельно приготовить для гарнира коренья, картофель и перловую крупу. Из кореньев берутся: репа, морковь, сельдерей, порей и петрушка. Очистив все коренья от кожицы, вырезать их на круглую выемку в виде звездочек или каких-либо других фигурок. Оточив таким образом все коренья, обланжирить их в кипятке, затем затушить в собственном соку до мягкости, для чего прибавить в коренья немного бульону, кусочек масла, закрыть крышкой и поставить на пар в духовой шкаф или же оставить на краю плиты. Все оставшиеся обрезки от кореньев положить после снятия пены в бульон вместе с поджаренным луком и букетом. Когда коренья наполовину утушатся, то прибавить к ним картофель. Последний нужно очистить от кожицы сырым и вырезать на выемку так же, как коренья. Прибавив в коренья картофель, опять поставить все тушить до полной готовности.

Кроме кореньев и картофеля, нужно приготовить перловую крупу. Для гарнира лучше всего брать высший сорт перловой крупы — руаяль. Промыв крупу в нескольких водах, пока не будет совершенно чистая, залить ее холодной водой в таком количестве, чтобы последняя до верху покрыла крупу, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на хороший огонь, а когда крупа закипит, то составить на медленный огонь, где и варить все время до готовности, доливая понемногу кипятком, если вода укипает. Когда крупа сварится, то есть будет мягкая, то откинуть ее на сито, облить холодной водой и затем дать последней стечь. Перед подачей к столу процедить готовый сварившийся бульон через салфетку, положить в него все приготовленные гарниры и также рубленую зелень петрушки, поставить суп на плиту и вскипятить несколько раз. Оставшееся в кастрюле мясо обмыть в теплой воде и подать к столу отдельно на блюде или же разрезать на порции и опустить в миску с супом.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Ввиду того, что русский суп должен подаваться к столу не с пирожками, а с мясом, то для бульона берется мясо первого сорта, а именно: бедро или огузок.

Коренья и картофель. Так как от кореньев при вырезании их выемками остаются обрезки, то последние не следует выкидывать вон, а нужно класть в бульон для придания последнему аромата и вкуса кореньев. От картофеля остаются такие же обрезки, как и от кореньев, но эти обрезки в бульон не кладутся, потому что они замутят бульон. Коренья и картофель не отвариваются прямо в бульоне, а тушатся в собственном соку для того, чтобы сохранили свой вкус и не были водянисты.

Если картофель тушится в одной кастрюле с кореньями, то его необходимо класть в то время, когда коренья наполовину готовы; в противном случае картофель развалится и потеряет свою форму, потому что мягче кореньев и, следовательно, тушится быстрее их. Коренья необходимо перед тушением обланжирить, чтобы удалить горечь. Как только коренья и картофель станут мягкими, их нужно снять с плиты, иначе развалятся и превратятся в кашу, тогда как они должны сохранить свою форму. Сок, в котором тушились коренья, всегда бывает мутный, поэтому его не следует прибавлять в суп; когда овощи утушены, то их следует откинуть на сито, чтобы удалить сок, который можно прибавить в соус к жаркому.

Перловая крупа. Перловую крупу нужно брать высшего сорта, потому что низшие сорта очень крупны и, кроме того, имеют мучной привкус. Крупу необходимо промывать хорошо для того, чтобы она не имела мучного привкуса. Перловая крупа всегда для варки заливается холодной водой.

Не следует варить крупу в большом количестве воды и на сильном огне, потому что она разваривается, теряет свою форму, и в результате получается не рассыпчатая крупа, а клейкая каша.

Во время варки крупу необходимо доливать кипятком, потому что вода укипает и крупа может пригореть ко дну. Сварившуюся крупу всегда нужно облить холодной водой для того, чтобы удалить с нее мучнистый навар, который может замутить бульон, и для того, чтобы каждая крупинка отделялась друг от друга. Перловая крупа или какая-либо другая, все равно, должна отвариваться отдельно от бульона для того, чтобы суп был прозрачный и не имел мучного вкуса.

Манная крупа. Вместо перловой крупы можно брать манную, которую также не следует опускать в суп в сыром виде, потому что она замутит его. Если берется для гарнира манная крупа, то варится в кипятке, так как крупа эта быстро разваривается.

Достоинство русского супа заключается в том, чтобы суп был

совершенно прозрачен и имел хороший крепкий вкус; гарниры точно так же должны сохранить свою форму и свой вкус.

290. Куриная похлебка

1 крупная курица, кости и жилье от жаркого, 100 г масла, кореньев по 1 шт. средней величины (репа, морковь, сельдерей), 5 шт. картофелю, 100 г крупы перловой или манной, 2 ст. ложки муки, 200 г сметаны, соль, букет по вкусу, 7 глубоких тарелок холодной воды, зелень петрушки или укропа

Курицу опалить, выпотрошить, заправить (зашить нитками), положить в кастрюлю, прибавить туда же куриные потроха и кость и жилье от костреца, взятого для рулета, залить все холодной водой и поставить варить бульон.

После снятия пены прибавляется букет и соль. Когда курица сварится, часа через 1 1/2 или 2, ее вынимают из бульона, опускают минут на 15 в холодную соленую воду, а потом разрубают на порции, по числу обедающих. Готовый бульон процеживается, заправляется горячей пассеровкой, сметаной и ставится на плиту вскипеть. Перед подачей на стол в похлебку опускаются: предварительно затушенные до мягкости в собственном соку коренья (репа, морковь и сельдерей), отточенный чесночком картофель, отваренная до мягкости перловая или манная крупа и сметана.

Перед подачей к столу в похлебку кладут куски курицы и рубленую зелень укропа или петрушки.

• Телячья голяшка прибавляется в куриную похлебку для придания супу некоторой клейкости. Вместо телячьей можно взять говяжью косточку.

291. Рахмановские щи

600 г свежей осетрины, 25 ершей, по 1 шт. белых кореньев, 600 г шпинату, 300 г щавелю, 3 ст. ложки муки, 50 г масла, 200 г сметаны, 5 яиц, соль по вкусу, 7–8 глубоких тарелок холодной воды

Поставить вариться бульон из ершей и свежей осетрины. После снятия пены положить белые коренья, соль, букет и пряности. Зелень, то есть шпинат и щавель, приготовить, как для зеленых щей, заправить пассеровкой и во всем поступать, как для скоромных зеленых щей. Вынув сварившуюся осетрину, снять с

нее хрящи, остудить, нарезать на порционные куски и перед самой подачей к столу опустить в готовые щи.

• К рахмановским щам подаются фаршированные яйца или опускаются прямо в щи пашоты (яйца в мешочке).

Объяснения и примечания

Осетрина. Перед нарезкой осетрину следует остудить в небольшом количестве бульона, иначе она плохо режется и разваливается. Во время варки бульон не следует сильно кипятить, отчего осетрина будет крошиться при нарезке на порции.

Навар, получаемый от одной осетрины, очень слаб, поэтому не принято варить рахмановские щи иначе, как на бульоне из ершей.

292. Борщок

1 кг мяса подбедерка, 400 г телячьей голяшки, 600 г свеклы, 250 г кореньев, 1 луковица, мадера по вкусу, соль, перец, лавровый лист, букет, 8 глубоких тарелок холодной воды, 3–5 белков для оттяжки, 50 г томата; для кнели: 1 курица, 1 стакан густых сливок, 1/4 стакана сливок обыкновенных

Поставить вариться бульон, оставив 1/3 всего количества мяса на оттяжку, как для консоме; очистить свеклу и коренья от кожицы, тонко их нашинковать и припустить в собственном соку сначала свеклу, а когда дойдет до половины готовности, то прибавить коренья и томат. Затем откинуть прожаренные продукты на сито и остудить их.

Из оставленного сырого мяса и костей курицы приготовить оттяжку, как для консоме, и прибавить к ней спассерованные свеклу и коренья. Согрев все это небольшим количеством бульона, влить оттяжку в кастрюлю с бульоном, быстро размешать последний, затем поставить вариться на медленном огне, не закрывая крышкой. Через 1 час или 1 1/4, когда борщок совершенно очистится и получит хороший вкус, то прибавить подкраску из натертой свеклы (свеклу залить немного бульоном и прокипятить) и процедить его через мокрую салфетку. После процеживания прибавить мадеру и вскипятить на плите. Перед подачей к столу положить по вкусу кайенского перцу. На гарнир в готовый борщок положить кнель из курицы, все кости которой

прибавить в оттяжку для придания ему более нежного вкуса.

• Если борщок подается к обеду, то в миске, а если к ужину, то в чашках, как и консоме; к борщку обыкновенно подаются какие-нибудь пикантные гренки и пирожки: дьябли, кексы сырные, пайль и проч.

Объяснения и примечания

Оттяжка. Борщок варится с оттяжкой, так как принадлежит к числу крепких, прозрачных супов. Оттяжку можно приготовить из одних костей курицы (без прибавления говядины), в таком случае он приобретает более нежный вкус. В этом случае сырые кости курицы употребляются на оттяжку, а мякоть на кнель.

Свекла. Для того чтобы борщок получил сильный вкус свеклы, последнюю следует смешать с оттяжкой и вместе с нею опустить в бульон. В оттяжку кладется припущенная свекла, иначе борщок получит вкус сырости, причем нельзя класть в оттяжку горячую свеклу, так как от этого мясо сразу заварится и не передаст вкусовых веществ в бульон. Прибавленная в оттяжку свекла не должна быть жирна, так как тогда борщок будет мутный. Ввиду этого-то и нужно, чтобы свекла перед опусканием в оттяжку была откинута на сито, через которое стечет с нее масло или жир.

Поставленный на оттяжку борщок должен вариться не менее часа, чтобы оттяжка и свекла совершенно выварились и отдали свой вкус в навар. Свеклу должно припускать в открытой посуде, иначе потеряет цвет.

Томат прибавляется в борщок в малом количестве для придания легкой кислоты.

Подкраска. Так как от продолжительного кипения со свеклой борщок становится не красным, а желтоватым, то для придания ему темно-красного цвета необходимо его подкрашивать свекольным отваром без уксуса, потому что от прибавки последнего борщок становится мутным.

293. Дьябли

200 г сыра честер, 100 г масла столового или сливочного, 2 булки, кайенский перец по вкусу

Натереть на терке сыр (английский честер), прибавить к нему растертое отдельно сливочное масло и кайенский перец и перемешать все хорошенько. Затем взять белый черствый хлеб,

срезать с него корку, нарезать на ломтики, в каждом ломтике вырезать кружок на круглую выемку величиною в пятикопеечную монету, смазать каждый гренок приготовленной массой, сложить на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 5–10 минут, чтобы гренки зарумянились. Дьябли подаются к острым пикантным супам.

• Дьябли нужно ставить в сильно горячий духовой шкаф, чтобы сыр сразу заколеровался и образовал из себя корочку; если же поставить в холодную печку, то сыр весь распустится и сойдет с гренков.

294. Суп-пюре из картофеля и порея

500 г картофеля, 2 шт. порея, букет, соль, перец толченый по вкусу, 5 глубоких тарелок воды, 3 желтка, 1/2 бутылки сливок, 100 г масла сливочного, 1 ложка масла столового

Этот суп можно готовить не на мясном бульоне, а прямо на воде (так называемый потаж мегр), как приготовляют его во Франции. В этом случае картофель тушится в собственном соку с прибавлением порея, нарезанного кружками, потом быстро протирается через сито и разбавляется горячей водой. Затем дают вскипеть и заправляют желтками со сливками и куском сливочного масла, как и проч. супы-пюре. Точно таким же способом, без мяса, можно приготовить пюре из различных овощей и мучных продуктов.

Суп этот приготовляется по тем же правилам, как и другие супы-пюре из овощей, то есть картофель тушится в собственном соку, с прибавлением небольшого количества воды и масла, так как картофель содержит в себе много воды. Суп-пюре из картофеля готовится без пассеровки, потому что картофель сам по себе имеет связь в противоположность прочим овощам, но если почему-нибудь выйдет слишком жидким, то его можно заправить пассеровкой, взятой однако же в меньшем количестве, чем обыкновенно (не более 1 ст. ложки). К супу-пюре из картофеля подаются мелкие гренки.

295. Суп руаяль (royale)

1 кг мяса подбедерка и кости от огузка, 8 тарелок воды, 5 яиц для руаяля, 1 1/4 стакана сливок или молока; для гарнира в суп: 100 г зеленого горошка, 200 г спаржи суповой, 1 маленький кочан цветной капусты, 100 г

зеленых бобов, щавель, шпинат, салат латук — всего 300 г, 200 г кореньев, соль по вкусу

Сварить бульон-консоме, положив в него для вкуса и цвета поджаренные обрезки от кореньев, идущих на гарнир. Когда консоме будет готов, то, процедив его через салфетку, прокипятить и опустить все гарниры, заблаговременно приготовленные, как то: яичницу руаяль, различную зелень: спаржу, цветную капусту, зеленый горошек, бобы, шифонад и коренья. Яичница руаяль приготовляется следующим образом: отбив в кастрюлю яйца целиком, то есть не отделяя белков от желтков, разбить их металлическим веничком, развести сливками или молоком, положить по вкусу соли и кайенского перцу, снова взбить веничком и вылить в толстую металлическую или каменную форму с отверстием внутри, предварительно густо смазав ее маслом. Покрыв форму крышкой, поставить ее вариться на пару, на край плиты. Когда яичница затвердеет, дать остыть на столе, затем вынуть из формы и нарезать четырехугольными кусочками или иными фигурками.

Зелень для супа руаяль отваривается каждая в отдельности: очистив спаржу, нарезав ее кружочками, отварить в соленом кипятке и, когда станет прозрачной и мягкой, откинуть на решето, обдав предварительно холодной водой. Точно так же отвариваются зеленые бобы и зеленый горошек. Цветная капуста разбирается по кустикам, отваривается до мягкости в небольшом количестве процеженного бульона и также откидывается на решето. Шифонад, то есть щавель, шпинат и салат латук, нарезаются греночками, обланжириваются в соленом кипятке и обдаются на решете холодной отварной водой.

Коренья: репа, морковь и сельдерей — нарезаются итальяном, то есть вынимаются на колончатую выемку и отвариваются до мягкости в отдельной посуде, в небольшом количестве процеженного бульона.

Объяснения и примечания

Руаяль. Для руаяля следует брать яйца целиком, не отделяя белков; белки придают нужную твердость, иначе руаяль ломается и не поддается ровной нарезке. Сливки, если очень густы, могут быть разбавлены немного водой и, во всяком случае, могут быть заменены молоком. Вливать сливки в яйца следует медленно и все время мешать последние металлическим веничком.

Для вкуса можно прибавить в руаяль толченого мускатного

ореха или рубленой зелени петрушки.

Форму для руаяля следует брать толстую, так как в тонкой форме яичница может вскипеть и в ней образуются дырочки, между тем как должна быть совершенно гладкой; для того же, то есть чтобы яичница не могла вскипеть, ее варят на пару и к тому же под дно формы кладут листы сахарной бумаги. Посуда, в которую ставится форма с яичницей, наполняется водой только до половины вышины формы, чтобы кипящая вода не могла попасть в яичницу, в то же время не следует давать воде сильно кипеть, иначе ее брызги попадут в яичницу и она отскочит водой, то есть станет жидкой, и уже этого нельзя будет ничем поправить.

Готовый руаяль должен быть на поверхности и внутри тверд; если он твердеет только с краев, оставаясь в середине жидким, то можно его поставить на короткое время в легкий духовой шкаф, но все же на пару. Форма смазывается густо маслом для того, чтобы руаяль свободно выходил из нее, но не следует вынимать его сразу после варки из формы, а нужно дать несколько остыть, чтобы он окончательно закреп, и только тогда, вынув его, нарезать различными фигурками. Руаяль подается не только в виде нарезанных фигурок, опущенных в консоме, но и в цельном виде или в особых порционных стаканчиках, или тарталетных формочках; последние должны быть непременно медные, так как от железных форм руаяль темнеет и получает терпкий вкус.

Зелень. Зелень и коренья отвариваются для супа руаяль отдельно, потому что одно варится дольше, другое скорее.

296. Буйабез по-марсельски

800 г белорыбицы, осетрины или стерляди, 15–20 ершей, 1/4 стакана прованского масла, 1 стакан белого вина, 5–6 тарелок холодной воды, 2 ст. ложки пюре томатов, настойка сухого шафрана, соль, перец, кайенский перец по вкусу, 10 раков, 1 крупный сельдерей, 1 луковица, 5 помидоров, щепоть зелени петрушки

Буйабез — национальное французское блюдо, притом преимущественно на юге Франции, похоже несколько на нашу жидкую селянку. Во Франции это блюдо готовится из разных морских рыб и морского рака. У нас его можно готовить из различных сортов речной рыбы, как то: белорыбицы, осетрины, стерляди и другой крупной рыбы; необходимая принадлежность буйабеза, кроме одной какой-нибудь крупной рыбы, ерши и раки.

Согреть в кастрюле или в глубоком сотейнике прованское масло, поджарить в нем мелко шинкованный лук. Когда лук

зарумянится, то положить туда же очищенный и нарезанный мелкими кубиками сельдерей, прибавить немного бульону и белого вина и утушить до мягкости под крышкой. Затем прибавить туда же очищенные от семян и кожицы сырые помидоры, прованское масло, разведенную в кипятке настойку сухого шафрана, рубленую зелень петрушки, потушить все еще немного и отставить на стол.

Очищенные, выпотрошенные через брюшко целые ерши, разрезанную на порционные куски и вместе с костями крупную рыбу и сырые раки сложить в чашку и за час до приготовления посолить и посыпать перцем. У раков предварительно нужно выдернуть средний плавник в хвосте с черной жилкой и разрубить их вдоль пополам, чтобы дали из себя сок. За 1/2 часа до подачи к столу переложить всю заготовленную рыбу и раки в кастрюлю с тушеными продуктами, прибавить белого вина, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить кипеть, пока рыба станет мягкою.

Перед самой подачей на стол можно положить немного растертого чесноку. Буйабез подается в той посуде, в которой приготовлялся. К нему подаются крутоны, смазанные анчоусным маслом.

Другой способ приготовления

Сняв филе с костей у ершей и крупной рыбы, посолить их, посыпать перцем и вместе с раками, как указано выше, поставить на лед, а из костей и голов рыбы сварить рыбный бульон; утушить, как указано выше, лук и белые коренья, налить прованское масло, положить помидоры и проч., процедить туда же приготовленный бульон из костей и голов рыбы, поставить кастрюлю на сильный огонь и, когда закипит, опустить туда филеи рыбы, раки и сварить до готовности; то есть чтобы рыбы и раки не были сырые.

Чтобы прованское масло не всплыло на поверхность, а соединилось с бульоном, необходимо варить на сильном огне. При медленной варке прованское масло всплывает на поверхность.

Горячие блюда

297. Беф-эстуфатто (тушеное мясо)

2 кг мяса, если огузок или ссек — горбушка, а если затылочная вырезка, то 1 кг, 250 г кореньев (по 1/2 шт.), лук, букет, соль, перец, лавровый лист по вкусу, 100–150 г томата, 2 1/2 стакана бульона, 1 ч. ложка холодной пассеровки, 300–400 г макарон, 100 г масла для жарения, 50 г сыра пармезан

Зачистив и отбив тяпкой нужное количество мяса, связать его голландскими нитками, посолить, положить в овальную толстую посуду, на отколерованное масло, и поставить жариться на плиту, перевертывая время от времени с одной стороны на другую. Когда мясо зарумянится со всех сторон, слить масло, положить в кастрюлю обрезки всех кореньев, идущих для гарнира, букет, очищенный нашинкованный лук и заранее спассерованное пюре томат-консервов, прибавить 1 ч. ложку холодной пассеровки, влить туда же бульону и прибавить по вкусу душистый перец и лавровый лист; затем накрыть мясо сперва восковой бумагой, а потом крышкой и поставить в духовой шкаф, в средний жар, часа на 1 1/2–2.

Во время тушения примерно через каждые 10 минут мясо следует поливать соусом, имеющимся в кастрюле. Когда мясо утушится, то есть станет мягким, вынуть его из соуса, снять нитки и дать постоять на столе минут 10.

Затем нарезать острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками и сложить на блюдо в том виде, какой кусок имел до нарезки. Огарнировать жаркое глясированными кореньями и жареным картофелем или отварными макаронами, заправленными маслом и тертым пармезаном, и полить его процеженным соусом, в котором оно тушилось, предварительно высаженным до густоты сметаны.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Если беф-эстуфатто готовится из огузка или ссека, то нужно удалить из него кость в сыром виде, чтобы готовое жаркое лучше разрезалось на порции. Если берется огузок или ссек, то лучше брать горбушку, то есть толстую часть, а не середину (плоскую), из которой неудобно резать порции. На

небольшую семью выгоднее брать затылочную вырезку без костей, потому что огузок и ссек имеют большой процент костей и на 5 персон нужно брать не менее 1,6–2 кг, а вырезки достаточно 1 кг, и, кроме того, мясники обыкновенно не отпускают в малом количестве горбушки огузка или ссека. Если кусок очень плоский, то его нужно свернуть рулетом, чтобы в готовом виде удобнее было резать и чтобы он имел более красивую форму. Если же попадется мясо от плохо упитанного животного, то для сочности можно нашпиговать его свиным шпеком. Ввиду того, что к супу-пюре из перловой крупы не подаются порции вареного мяса, можно не покупать говядину для бульона, а сварить его из костей и обрезков от ссека или огузка, который взят на тушеное мясо.

Томат-консервы. Если под рукой нет томат-консервов, то можно приготовить беф-эстуфатто и без них. Но, конечно, пюре томатов придает жаркому лучший вкус.

Коренья. Из всего количества кореньев, с которыми тушится мясо, сельдерей и петрушка берутся в меньшем количестве ввиду их сильного аромата. Если к мясу подаются в виде гарнира коренья, то их следует тушить отдельно, ввиду того что при продолжительном тушении, которое нужно для мяса, они утрачивают свой вид и ароматичность; поэтому тушить вместе с мясом нужно одни обрезки от кореньев. Если же к мясу подаются макароны или какой-либо другой гарнир, то коренья тушатся вместе с мясом для придания ему аромата, а потом удаляются прочь и на гарнир не идут.

Перец и лавровый лист. Душистый перец и лавровый лист не следует класть отдельно в соус, а нужно связывать их в букет с зеленью.

Соус. Перед подачей на стол соус обязательно процеживается, чтобы удалить из него коренья и букет. Если за неимением фюме в соус прибавляют бульон, то для большей густоты соуса необходимо прибавить чайную ложку холодной пассеровки.

298. Беф а-ля мод

Необходимые продукты и их пропорция — те же, что и для беф-эстуфатто, и, кроме того, свиной шпек и ветчина для шпиговки. Беф а-ля мод приготовляется точно так же, как беф-эстуфатто, с той только разницей, что перед приготовлением мясо шпигуется ломтиками ветчины и свиным шпеком. Беф а-ля мод гарнируется глясированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарнирами. В виде соуса к нему подается полученный при жарении собственный его сок, заправленный

холодной пассеровкой. Во французской кухне для беф а-ля мод принято мариновать мясо, для чего вместе с кореньями кладут его на 2 часа в белое вино; маринад этот прибавляется к мясу и во время тушения.

299. Беф-бульи

1,4–1,6 кг мяса огузка, по 3 шт. репы, моркови средней величины, 5 картофелин, букет, соль по вкусу, 400 г брюссельской капусты или 200 г зеленых бобов, зеленого горошка, 100 г масла для заправки, воды для варки столько, чтобы мясо было совершенно покрыто

Взяв горбушку огузка от молодого хорошо упитанного животного, выделить из него кость, обмыть, отбить тяпкою, придать хорошую форму, чтобы кусок не был растрепанный, связать голландскими нитками, положить в глубокую посуду (кастрюлю) соответствующей величины, залить кипятком или холодной водой, в зависимости от веса куска, прибавить обрезки от кореньев, которые пойдут на гарнир, и букет; закрыть кастрюлю крышкой, составить на медленный огонь и варить непременно паром, чтобы жидкость не кипела, 3–4 часа, смотря по величине куска. Когда мясо будет мягкое, то, не вынимая его из отвара, дать немного остыть и тогда нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, потом уложить на блюдо в соответствующем порядке, чтобы кусок получил свою натуральную форму. Огарнировать кругом глясированными кореньями, отварным картофелем, заправленным маслом и зеленью петрушки или укропа и какой-нибудь зеленью: зеленым горошком, бобами или брюссельской капустой. Уложив кругом мяса гарнир, полить его густым хренным соусом, не касаясь гарниров, и так подавать.

Гарниры. Картофель очищается от кожицы, вынимается на круглую выемку и отваривается в соленом кипятке до мягкости (в малом количестве жидкости), потом вода сливается прочь, а картофель заправляется растопленным маслом. Брюссельская капуста отваривается, как и прочая зелень, и после варки заправляется маслом.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Для беф-бульи следует брать горбушку огузка, как более сочное мясо. Преимущество огузка перед толстым филеем, ссеком, кострецом и другими сортами состоит в том, что

в сваренном виде он имеет хороший белый цвет; между тем как все названные сорта после варки становятся темными. Мясо, залитое горячей водой, всегда бывает тверже, чем залитое холодной водой, но сваренное паром.

Самое вкусное бульи получается в том случае, когда мясо взято от молодого рабочего скота и притом степной породы, в особенности от скота, откормленного солончаковыми травами. Если попадается мясо старого животного, то его можно предварительно мариновать в продолжение нескольких часов, а во время варки можно прибавить немного уксусу или лимонного соку, тогда будет значительно мягче.

Разница между беф-бульи и бульонным мясом. Беф-бульи отличается от бульонного мяса тем, что вполне сохраняет свой вкус, потому что варится паром, то есть вода не кипит все время, как при варке бульона. Помимо этого, если мясо заливается горячей водой (маленький кусок), то оно обволакивается легкой (белковой) пленкой, которая сохраняет как питательные, так и вкусовые вещества мяса. При этом следует заметить, что только маленький кусок мяса, не более 800 г, может провариться в горячей воде, крупный же кусок должно заливать не кипятком, а холодной водой, но только варить не кипятя, а паром, как рыбу, тогда мясо будет сочное, мягкое и вполне сохранит свой вкус.

• Точно таким же способом, как беф-бульи, варится солонина, ветчина и язык.

Величина куска. Чем крупнее будет взят кусок, тем мясо будет сочнее и мягче, а маленький кусок при варке съеживается и становится твердым.

Посуда. Для варки беф-бульи следует брать посуду соответственно величине куска. Если посуда велика, то приходится наливать много жидкости, а это ухудшает вкус мяса.

Количество жидкости. Воды нужно брать такое количество, чтобы мясо было покрыто ею.

Бульи, варенные в бульоне. Бульи можно варить и в бульоне, но при этом надо иметь в виду, что навар бульона от этого не усиливается, так как главная задача при приготовлении бульи заключается в том, чтобы оно сохранило свой вкус. Если дома имеется вчерашний бульон, в котором хотят сварить беф-бульи, то он должен быть холодный, чтобы мясо постепенно нагревалось в нем.

Медленный огонь. Бульи должно варить все время на медленном огне; тогда только мясо будет вполне сочное и мягкое.

Готовность мяса. Готовность бульи узнается посредством иглы.

Коренья и картофель. Коренья и картофель должны быть по

возможности одинаковой величины и одинаково отточены, чтобы придали блюду красивый вид.

Сохранение бульи. Если бульи останется от обеда, то оставляя его до другого дня, необходимо залить собственным отваром (а не оставлять сухим), тогда оно будет сочное и на другой день, и его можно подать в том же виде или употребить на форшмак, крокеты и проч.

300. Антрекот де-беф жареный

3 кости антрекота, если от мелкой туши, и 2 кости, если от крупной, 10 картофелин, 100 г масла для жарения, 2 1/2 стакана бульона для сока, 1 корешок хрена

Взяв несколько костей антрекота, срубить с них верхние кости (позвонки), разрезать мясо вдоль по костям и зачистить каждую кость, придав ей форму отбивной котлеты. Отбить каждую котлету металлической тяпкой, чтобы она во всех частях имела одинаковую толщину, сделать надрезы на внутренних сухожилиях, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой или запанировать в яйце и сухарях.

Затем, распустив на раскаленной сковороде кусок масла, положить антрекот и жарить, как бифштекс, только дольше. Когда антрекот зарумянится, то поставить в духовой шкаф, где и дожарить в открытой посуде. Когда по истечении 20–30 минут он изжарится, нарезать, как указано ниже, сложить его на блюдо, посыпать по кости скобленым хреном, огарнировать кругом цельным жареным картофелем и, облив собственным соком, подавать. Таким образом приготовленный антрекот в середине всегда бывает с кровью, как бифштекс.

301. Антрекот де-беф тушеный

Зачистить и обжарить антрекот, как сказано выше. Когда антрекот зарумянится с обеих сторон, переложить его в глубокий сотейник, прибавив разрезанную на части, очищенную сырую луковицу, букет, душистый перец горошком, лавровый лист и корочку черного хлеба. Затем влить туда же бульону, предварительно вскипятив его несколько раз на той сковородке, на которой жарилось мясо; закрыть сотейник плотно крышкой и тушить мясо в духовом шкафу до мягкости, поливая как можно чаще собственным его соком. Когда антрекот станет мягким, вынуть его из сотейника и нарезать каждую кость в поперечном направлении, немного наискось, на 4 или 5 частей, в зависимости

от ее величины.

Нарезанный антрекот сложить на блюдо, придав каждой его кости натуральную форму, и при этом так, чтобы самые кости были обращены к середине, а не к краю блюда (за этим нужно наблюдать для того, чтобы при подаче блюда не задеть рукавом костей). Кругом антрекота положить картофель, полить немного соком и посыпать по костям скобленым хреном.

• Картофель оттачивается от руки чесночком и отдельно обжаривается в сыром виде на масле до полной готовности или же только слегка обжаривается на масле, а потом тушится вместе с мясом. Сок из-под антрекота, предварительно процедив и прокипятив, следует подавать отдельно в соуснике.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Антрекот — верхняя часть тонкого края, соответствующая телячьему каре (котлетные части), не продается на фунты, как прочие сорта мяса, а по костям, которые рубятся в межреберном направлении. Каждая такая кость в незачищенном виде весит от 500 г до 1,6 кг (смотря по величине туши). Если антрекот взять от мелкой туши, то на каждую персону полагается одна кость, а если от крупной, то одна кость считается на три-четыре персоны.

Зачистка антрекота. Антрекот (каждая отдельная кость) всегда зачищается, как и прочее мясо. При этом с него срезается не только лишний жир, но также и часть мяса у окончания кости, обрезаются также края, чтобы получилась правильная форма отбивной котлеты. Все оставшиеся обрезки мяса, после зачистки антрекота, можно употребить на другой день для какого-либо кислого заправочного супа, щей, борща и для рубленых блюд. При зачистке антрекота нужно все жилы, лежащие как на поверхности, так и в середине мышц, надрезать ножом; в противном случае при жарении мясо стянет, и оно будет иметь некрасивый съеженный вид и, кроме того, будет твердо на вкус. Антрекот всегда должно подавать с костью, как и телячьи отбивные котлеты.

Отбивание антрекота. Каждая часть антрекота (котлета) отбивается отдельно металлической тяпкой не только для придания красивой формы, но и для того чтобы котлета во всех своих частях имела одинаковую толщину. Не следует отбивать очень тонко; от этого при жарении антрекот высыхает, теряет сочность и становится сухим.

Значение веса мяса для жарения. Если кость антрекота в

зачищенном виде весит около 400 г, то ее можно изжарить сначала на плите, а после в духовом шкафу до полной готовности, и сейчас же подавать. Если же кость весит более 400 г, а именно 0,8–1 кг и более, то следует только немного обжарить ее на плите, чтобы зарумянилась, а потом тушить в соку или в соусе от 3/4 ч. до часу и более, в зависимости от величины куска. В противном случае, то есть если только изжарить на плите и не тушить, антрекот будет внутри совсем сырой.

Название антрекота. Различные названия, которые носит антрекот, зависят от названий подаваемых к нему соусов и гарниров, так например: а-ля рюсс, а-ля бордалез и проч., а самая зачистка и способы приготовления остаются всегда те же.

• Панированный антрекот можно только жарить, а не тушить, так как панировка отмокнет и на жарком не будет румяной корочки, которая придает ему красивый вид.

302. Фаршированный рулет

1 кг мяса костреца, 300 г почечного жира, 3 ломтика белого хлеба, 2–2 1/2 стакана воды, лук, соль, перец по вкусу, 100 г масла для жарения; для фарша: 1–2 луковицы, 200 г грибов, 3 ст. ложки сухарей, 100 г масла, 100 г сметаны, бульона столько, чтобы фарш был сочный; для соуса: 50–100 г томата — по желанию, 2 стакана бульона, 1 ч. ложка холодной пассеровки, 100 г сметаны

Приготовив мясо так же, как для котлет, и в той же пропорции, выложить его на стол, на мокрую салфетку, и размазать при помощи ножа пластом в палец толщины. Придав таким образом мясу форму раскатанного теста для пирога, положить на середину заранее приготовленный (по 1 ст. ложке на персону) фарш. Соединив края мяса так, чтобы один край покрывал другой, придать рулету правильную форму и осторожно перепрокинуть его верхнею стороною с салфетки на противень, на котором предварительно отколеровать масло, чтобы дно его не было сухое. Выправив рулет на противне, то есть придав ему везде одинаковую толщину, смазать со всех сторон яйцом, посыпать толчеными, просеянными сухарями, полить сверху колерованным маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Когда рулет зарумянится, сбавить жар в печке, и, почаще поливая его только соком, зажарить рулет до полной готовности. К рулету подается или собственный его сок, или соусы по желанию — томат, сметанный и пр.

Приготовление фарша. Изрубив мелко луковицу, поджарить

ее на масле. Когда лук зарумянится, прибавить мелко нарезанных шампиньонов или белых грибов свежих или консервов, прожарить еще немного, прибавить истолченных просеянных сухарей, бульону, чтобы фарш был сочный, и сметаны, положить по вкусу соли, перцу, все размешать, остудить и тогда уже фаршировать рулет. Летом, когда есть свежий укроп или петрушка, то можно изрубить и прибавить в фарш.

• К рулету на гарнир можно подать жареный картофель. Соус томатный приготовляется точно так же, как и сметанный, с той же только разницей, что к сметанному соусу прибавляются пюре томатов-консервов. На той посуде, где рулет жарился, сначала нужно прожарить томат, потом прибавить муку и прожарить еще немного с мукой, а затем прибавить бульон и сметану и дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел.

Объяснения и примечания

Клейкость. Мясо для рулета должно быть более клейким, чем для котлет, так как труднее сохранить форму рулета ввиду его величины. Поэтому льду или холодной воды следует прибавлять немного меньше, чем для котлет.

Салфетка. Салфетка, на которой делается рулет, должна быть намочена водой, чтобы мясо к ней не приставало.

Толщина рулета. Толщина сырого рулета должна быть равномерна, чтобы он одинаково прожаривался. Легче всего достигнуть равномерной толщины тогда, когда мясо распределяется ровным слоем на салфетке.

Фарширование. При фаршировании рулета не нужно класть фарш в большом количестве, причем не следует стягивать края при закрывании рулета, так как от этого рулет может во время жарения лопнуть, и тогда фарш вывалится наружу.

Жарение. Рулет нужно ставить жариться в горячий духовой шкаф, чтобы на нем образовалась корочка, предохраняющая его от трещин. После того как рулет зарумянится, нужно сбавить жар до средней температуры, чтобы рулет равномерно жарился и не был в середине сырым. Не следует также ставить рулет в печку в поперечном направлении, а всегда нужно ставить вдоль, чтобы не лопнул.

Поливание соком. Во время жарения рулет поливается только маслом, а не соком, как все другие жаркие. При поливании соком рулет может лопнуть, и корочка из сухарей на его поверхности отмокнет, а все это приведет к тому, что готовый рулет будет несочный и некрасивый на вид.

• Рулет можно фаршировать и другими фаршами, как то: рассыпчатой гречневой или манной кашей, рисом, картофельным пюре, белым хлебом, макаронами, заправленными томатами и проч.

• Телячий рулет приготовляется точно так же, как из говядины, с соблюдением той же пропорции мяса и прочих продуктов. Фаршировать его можно шампиньонами, а соус подавать белый (сюпрем).

303. Картофель в формочках к рулету

Сваренный и очищенный от кожицы картофель мелко изрубить и поджарить до румяного колера на масле. Затем прибавить сметаны (на 5 штук картофеля средней величины — 2 ст. ложки сметаны) и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут. Когда вся сметана впитается в картофель, то выложить его в какую-нибудь толстую, гладкую форму (медную или каменную), смазанную предварительно маслом и обсыпанную толчеными, просеянными сухарями, и запечь в духовом шкафу. Когда картофель отойдет от краев формы, выложить на блюдо и подавать к какому-либо жаркому из говядины, телятины, домашней птицы, к гусю или утке и т. п.

304. Рагу из телячьей грудинки

1 кг телячьей грудинки, по 3 шт. репы, моркови, 5–10 картофелин, 1 луковица, 100 г масла, 50 г муки французской, 2 1/2 стакана бульона, 200 г сметаны, зелень петрушки, соль, перец по вкусу, букет

Обмыть и разрезать сырую телячью грудинку сначала вдоль по костям, потом каждую кость разрубить еще раз в поперечном направлении на 2 или 3 части, чтобы получились четырехугольные кусочки одинаковой величины. Посыпать каждый кусок с обеих сторон солью, перцем и мукой. Нашинковав потоньше луковицу, спассеровать ее в глубоком сотейнике, и когда она начнет румяниться, сложить туда же, в сотейник, куски грудинки, прибавить незначительное количество бульону, закрыть крышкой и припустить грудинку на медленном огне, почаще помешивая ее со дна лопаточкой. Когда грудинка не будет на поверхности сырая, то прибавить в сотейник холодную пассеровку, остальной бульон, положить туда же половину всего количества сметаны, обланжиренные коренья, нарезанные косячками или вынутые на круглую выемку в виде горошин,

прибавить букет и затем продолжать тушить на медленном огне на краю плиты.

За 1/4 часа до подачи на стол прибавить в рагу обланжиренный картофель, отточив его, как и коренья, остальную сметану и потушить еще немного, пока все продукты будут мягки. Готовое рагу переложить в металлическую чашку или в глубокое блюдо и посыпать сверху рубленой зеленью петрушки.

Объяснения и примечания

Помешивание лопаточкой. Для того чтобы сок, который имеется в сотейнике во время припускания, не пригорал ко дну, следует как можно чаще помешивать со дна лопаточкой и подливать незначительное количество бульона.

Коренья. Коренья прибавляются в рагу не в сыром виде, а обланжиренные для того, чтобы удалить горький привкус и не сообщить телятине вкуса сырости.

Картофель. Ввиду того, что картофель мягче кореньев и доходит до готовности быстрее их, его кладут в то время, когда коренья будут почти мягкие, в противном случае картофель развалится и потеряет форму.

Сметана. Пропорция сметаны не вся кладется в рагу в начале приготовления для того, чтобы от долгого кипения сметана не отскочила и не обратилась в масло. Во избежание этого вторая часть сметаны прибавляется незадолго до подачи к столу.

Густота соуса. Соус для рагу должен иметь густоту сметаны, чтобы покрывал мясо густым налетом.

Прибавка зелени. Кроме кореньев и картофеля в рагу можно прибавлять зеленые бобы, или зеленый горошек, или зеленые стручки. Зелень эта отваривается особо и кладется в рагу перед подачей на стол.

Баранья грудинка. Точно таким же способом можно приготовить рагу из грудинки молодого барашка, прибавив только в соус немного пюре-томату, чтобы получил розоватый цвет.

305. Телятина а-ля крем

1,4 кг почечной части телятины, 100 г масла для жарения, 2 стакана бульона для сока, соль, перец по вкусу; для бешамеля: 100 г муки французской, 100 г масла, 3/4 бутылки молока, мускатный орех, соль по вкусу, 100 г

сыра тертого острого; для крокетов: 5–8 картофелин, 2 желтка в крокеты, 1 желток для панировки, 1 ч. ложка прованского масла, 1 ст. ложка картофельной муки, сухари для панировки, фритюр для жарения

Сняв с кости почечную часть телятины, зачистить ее, придать ей форму рулета и связать голландскими нитками. Затем посолить, сложить на противень, полить отколерованным маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Когда телятина заколеруется с обеих сторон, прибавить бульону (из костей) и полученным соком почаще поливать ее до тех пор, пока она не дойдет до готовности, то есть станет мягкой, а из места прокола не будет вытекать кровяной сок; тогда остудить телятину, слить с противня сок, снять с него жир и процедить.

Затем приготовить густой соус бешамель. Нарезать телятину тонкими ровными ломтиками поперек волокон, сложить их на металлическое или эмалированное продолговатое блюдо в том самом порядке, как они были до нарезки. При перекладывании промазывать ломтики бешамелем так, чтобы слой его приходился между каждыми двумя ломтиками телятины. При этом слои бешамеля следует пересыпать тертым пармезаном или другим каким-нибудь острым сыром.

Приготовленное таким образом жаркое покрыть еще сверху густым слоем бешамеля, чтобы телятины совсем не было видно, посыпать сверху тертым сыром, покропить растопленным маслом и поставить блюдо в духовой шкаф в средний жар минут на 20 или дольше, пока на бешамеле не образуется красивая румяная корка. Вынув телятину из печки, обтереть края блюда мокрым полотенцем, огарнировать его картофельными крокетами. Процеженный сок подается отдельно в соуснике.

Соус бешамель приготовляется так: сделать горячую белую пассеровку на французской муке, развести ее горячим молоком или сливками, вскипятить, чтобы соус загустел, прибавить по вкусу толченого мускатного ореха и соли.

Крокеты из картофеля. Очистить от кожицы сырой картофель, сварить его в соленом кипятке. Когда картофель будет мягкий, то слить воду, просушить его немного на плите, потом протереть горячим. Положить в него картофельную муку и желтки, которые нужно класть по одному и мешать в это время пюре лопаткой.

Положив в пюре желтки, остудить его. Затем наделать из пюре маленьких круглых шариков и продолговатых жгутов. Разделав крокеты, запанировать их в яйце и сухарях и изжарить в отколерованном фритюре, как пирожки.

Сорт телятины. Кроме почечной, можно брать и другую часть телятины, имеющую мало костей и сухожилий, например кусок от фрикандо или лопатку. Это же блюдо можно приготовить из мякоти от оставшегося жареного телячьего окорока, который подавался к столу накануне. В этом случае срезанные с костей ломтики уже изжаренной раньше телятины смазывают указанным порядком бешамелем и запекают в духовом шкафу.

Выделение кости. Иногда подают телятину а-ля крем на кости, не вынутой перед жарением. Едва ли, однако же, это целесообразно, так как в таком случае блюду нельзя придать того красивого вида, какой имеет рулет. Если в этот день приготовляется какой-либо заправочный суп, то можно не брать отдельно мясо для супа, а употребить кости и жилы от телятины.

Бешамель. Для телятины а-ля крем следует приготовлять густой бешамель, так как жидкий соус не удержится на ней и будет стекать, вследствие чего блюдо получит некрасивый вид. Для того чтобы соус был гладкий, без комков, нужно всегда разводить пассеровку горячим молоком.

Сыр. Посыпание сыром дает блюду остроту, которой нет ни в мясе телятины, ни в покрывающем ее бешамеле. Кроме того, от сыра и распущенного масла, которым кропят поверхность бешамеля, на нем при запекании образуется румяная корочка.

Крокеты. Пюре, предназначаемое на крокеты, не следует разводить молоком, потому что крокеты будут жидкие и при жарении могут полопаться и развалиться. Желтки кладутся в картофельное пюре для придания ему большей связи, но белки класть не советуем — крокеты выйдут твердыми. Для того чтобы желтки не заварились и в пюре не образовались желтые комочки, необходимо класть желтки в пюре не сразу, а по одному и мешать в это время пюре лопаткой. Кроме желтков, для связи можно прибавить 1 ложку картофельной муки. Разделывать крокеты удобнее из холодного, чем из горячего пюре, а потому последнее всегда нужно остудить. При разделывании крокетов не следует их много валять в муке, отчего они теряют нежность и становятся твердыми. Для того чтобы крокеты получили хороший колер, можно панировать их не в цельном яйце, а в желтке, смешанном с прованским маслом. Для того чтобы во время жарения крокеты не лопались, картофель нужно варить в малом количестве воды и после варки хорошенько просушить, чтобы не был водянистый.

306. Пилав из бараньей грудинки

1–1,2 кг бараньей грудинки, 400 г риса, 150 г масла столового, 2 луковицы, бульона столько, чтобы покрыл рис, 50 г томата, соль, перец по вкусу

Нарезать баранью грудинку, как на рагу, то есть небольшими четырехугольными кусочками, с косточками. Для этого сначала нужно разрубить грудинку вдоль по костям (по ребрам), а потом каждую кость разрубить на три части в поперечном направлении. Нашинковать тонко лук и припустить его на масле в глубоком сотейнике.

Когда лук зарумянится, то положить туда же куски бараньей грудинки, посыпать их предварительно солью и перцем, прибавить немного бульону и припустить в собственном соку под крышкой.

Когда грудинка будет наполовину готова, то есть останется в середине немного сырою, то прибавить к ней сырой каролинский рис, который предварительно хорошо обтереть в салфетке, но не мыть и не обланжиривать, как обыкновенно.

Положить туда же все количество масла куском, прибавить процеженного легкого мясного или бараньего бульону в таком количестве, чтобы последний доверху покрыл рис, закрыть крышкой и поставить тушиться в духовой шкаф до тех пор, пока рис будет совершенно мягкий и рассыпчатый; тогда прибавить к нему пюре томатов-консервов, предварительно хорошо спассерованных на масле, размешать рис осторожно вилкой, чтобы не мять, и поставить еще на несколько минут в духовой шкаф, чтобы рис получил вкус томатов.

• Заправка риса томатом не обязательна; пилав можно также приготовить и без томатов. Разные душистые травы прибавляются по желанию.

307. Мозги жареные с горошком

5 шт. мозгов телячьих из 5 головок, 100 г масла для жарения или фритюр, яйца, сухари для панировки, 200 г зеленого горошка сушеного, соль, перец по вкусу; для соуса: 50 г муки французской, 50 г масла, 100 г томата, 2 стакана бульона, 1/4 стакана белого вина, лимонный сок по вкусу

Вынув из черепа телячьи мозги, вымочить в холодной воде в продолжение 2–3 часов, почаще переменяя воду, пока она перестанет окрашиваться кровью.

Вымоченные мозги опустить на шумовке в крутой соленый

кипяток с уксусом (уксусу столько, чтобы кипяток имел легкий кисловатый вкус), сейчас же отставить на край плиты и варить паром, не давая кипеть. Когда мозги затвердеют, опустить в холодную соленую воду, снять пленки, разделить каждый мозг на две половины, обсушить, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке, яйце и сухарях.

За 10 минут до подачи обжарить мозги в отколерованном фритюре и обсушить на бумаге или же обжарить на отколерованном масле в медном сотейнике. На гарнир к мозгам подаются зелень или овощи, зеленый горошек, цветная капуста, пюре из картофеля и проч. Соусы идут большею частью темные, пикантные: демигляс, пикант, томат и проч.

Объяснения и примечания

Снятие пленки. С мозгов нужно всегда снимать пленку, в противном случае при жарении она стянет их. Пленка снимается с вареных мозгов. Вымачивание в воде производится для удаления лишней крови. Варка с прибавлением уксуса применяется для того, чтобы закрепить мозги, иначе при жарении развалятся; по той же причине не следует во время варки кипятить воду.

Отсушивание. Перед панировкой мозги необходимо отсушить, чтобы они не были мокрыми, иначе при жарении развалятся.

Фритюр и масло. Мозги, жаренные на масле, имеют менее красивый вид, чем жаренные во фритюре, и не получают сверху хрустящей корочки, которая очень вкусна. Поэтому предпочтительнее жарить мозги во фритюре, но при условии, что фритюр будет каленым, иначе будут пахнуть салом.

Воловьи мозги. Вместо телячьих мозгов можно брать воловьи, которые приготовляются так же, но на вкус грубее телячьих, а потому употребляются гораздо реже.

Сушеный горошек. Сушеный горошек подается под теми же соусами, как и свежий, но только варится иначе.

Вымачивание в воде. Для ускорения варки сушеный горошек вымачивается в холодной воде за несколько часов до приготовления.

Варка. Залить горошек холодной водой и варить все время на медленном огне без соли. Только при таком способе он сохраняет свою форму и быстро разваривается; если же его сильно кипятить, то он остается сморщенным и твердым.

Соус томатный. Приготовить красную пассеровку, развести

ее бульоном, прибавить пюре томатов-консервов, предварительно прожаренное на масле, и высадить соус до густоты сметаны, прибавить белого вина и вскипятить под крышкой, а перед подачей прибавить по вкусу лимонного соку.

308. Телячья печенка соте

1–1,2 кг телячьей печенки, соль, перец по вкусу, мука для панировки, 100 г масла столового для жарения, 200 г сметаны, 2 стакана бульона, 1 ч. ложка холодной пассеровки, 100 г шампиньонов, 5–10 картофелин

Сняв с телячьей печенки пленку, вымочить ее так же, как и мозги, в холодной воде, потом нарезать небольшими ломтиками поперек волокон, посыпать каждый с обеих сторон солью, перцем и мукой. Отколеровать на сковороде масло, положить туда ломтики печенки, которые быстро обжарить с обеих сторон до румяного цвета. После того переложить их в глубокий сотейник, перекладывая каждый ряд ломтиками отдельно припущенных на масле шампиньонов; залить сметанным соусом, приготовленным в сотейнике, где жарилась печенка, и тушить на пару минут 20. Печенка подается на блюде, залитая соусом, к ней кладут на гарнир отварной или жаренный ломтиками картофель. Телячью печенку можно изжарить целиком, как филе, и тушить в соусе на пару, а перед подачей разрезать на порции.

Объяснения и примечания

Вымачивание. Печенка вымачивается в холодной воде для удаления крови.

Жарение. Чтобы печенка получила красивый блестящий вид, ее нужно жарить на отколерованном масле, как бифштексы.

Тушение. Если печенка приготовляется порционными кусками, то во время тушения соус не должен кипеть, иначе печенка станет твердою, как и мясо.

Шпигование. В тех случаях, когда печенка жарится целиком, то ее перед жареньем можно нашпиговать, как и мясо, то есть вдоль волокон, а в готовом виде нарезать поперек волокон. Воловья печенка приготовляется таким же способом, но только в соус не прибавляется вино и шампиньоны; кроме того, она тушится несколько дольше телячьей, потому что тверже ее.

309. Беф-брезе (натуральный)

1,4–1,6 кг мяса огузка, 250 г кореньев (все сорта), 2 стакана бульона, 1 ст. ложка томата, лук и пряности по вкусу, 1/2 стакана фюме, бульонного бреза столько, чтобы покрыл мясо, соль по вкусу; для гарнира крокеты: 5–8 картофелин, 3 желтка, 1 ложка картофельной муки, 2 желтка для панировки, 1 ст. ложка прованского масла, 5 сухарей, фритюр для жаренья

Взяв мясо, горбушку огузка, ссека или затылочную вырезку, зачистить его, то есть вырезать кость (если есть), и, сняв лишний жир, отбить тяпкой, связать голландскими нитками, посолить, сложить в овальную кастрюлю, посыпать тонко шинкованными кореньями, положить туда же луковицу, разрезанную на несколько частей, залить горячим бульонным брезом, который предварительно прокипятить с кореньями и пряностями, накрыть восковой бумагой, а сверху крышкой. Затем поставить в духовой шкаф и почаще поливать, поворачивая мясо.

Когда оно дойдет до половины готовности и брез обратится в жир, то есть станет прозрачным, то слить его прочь, снять крышку и бумагу и заколеровать мясо со всех сторон в открытой посуде; тогда прибавить фюме и бульону и, почаще поливая соком, довести мясо до полной готовности.

Готовое жаркое нарезать, как и тушеное мясо, огарнировать его кругом картофельными крокетами или теми же гарнирами, как и ростбиф, кроме хрена, облить его частью процеженного и отделенного от жира сока; остальной, заправив для большей густоты холодной пассеровкой, подавать отдельно в соуснике.

Объяснения и примечания

Брезерованное мясо, или, как принято называть, беф-брезе, приготовляется тремя различными способами: 1) мясо брезеруется в одном чистом бульонном брезе, подается с глясированными кореньями, картофелем, зеленью или макаронами, так называемый беф-брезе натуральный; 2) мясо брезеруется в брезе с прибавлением к нему какого-либо вина. Оно подается глясированным и притом иногда холодным, под названием бефглясе; 3) мясо перед брезерованием маринуется в вине с кореньями и пряностями.

Искусственный брез. Если нет натурального бреза, снятого с бульона, то можно сделать искусственный, для чего взять кости и жилье от этого же куска и сварить из них бульон, прибавив в него тонко шинкованные коренья, лук, пряности, немного томату и

столовое масло (на 1 бутылку бульону или кипятку 50 г кореньев, 50 г масла и 1 столовая ложка томату).

310. Беф-пайль

1 кг мяса вырезки, 2–3 репы, 2–3 моркови, 5 картофелин, 200 г грибов, 100 г масла для жаренья, соль, перец по вкусу; для соуса томат со сметаной: 1 ст. ложка холодной пассеровки, 2 1/2 стакана бульона, 200 г томата, 200 г сметаны, соль, кайенский перец по вкусу; для теста для крышки: 200 г муки, 100 г масла, 50 г сметаны, 2 желтка

Зачистив вырезку, нарезать ее, как филе миньон, завернуть каждый из них в мокрое полотенце, отбить металлической тяпкой, обвязать голландскими нитками, посолив и посыпав перцем, поджарить на сковороде. Когда мясо зарумянится с обеих сторон так, чтобы внутри бифштексы были с кровью, переложить в другую посуду и остудить, а на той сковороде, где они жарились, приготовить соус томат со сметаной.

Затем приготовить рассыпчатое, сдобное тесто на сметане, поставить его на холод. Очистить от кожицы репу и морковь, нарезать тонкими, длинными палочками (соломкой) и поджарить на масле до румяного колера в медном сотейнике. Картофель очистить от кожицы, нарезать тонкими палочками, изжарить в отколерованном фритюре. Когда коренья будут готовы, то заправить их частью соуса, чтобы были сочны; картофель не заправлять соусом и оставить сухим, чтобы хрустел. Белые грибы-консервы нашинковать потоньше и спассеровать на масле.

Когда все будет приготовлено, взять толстую металлическую форму или огнеупорную каменную чашку, уложить в нее все приготовленные продукты в следующем порядке: сначала на дно формы или чашки положить половину кореньев и картофеля. Сверх кореньев уложить бифштексы таким образом, чтобы край одного лежал на другом, как укладывают на блюде котлеты, переложить бифштексы шинкованными грибами, заправив их также частью соуса, сверх бифштексов положить остальные коренья и на самый верх картофель. Накрыть все это кружком сдобного теста, которое предварительно раскатать по величине формы.

Из остатков теста сделать украшения в виде гребешков и листиков и один цветок; гребешками и листиками разукрасить крышку, в середине которой сделать отверстие и вставить в него приготовленный из теста же цветок. Крышку и все украшения на

ней следует смазать яйцом. Затем поставить беф-пайль на 3/4 часа в духовой шкаф в средний жар. Беф-пайль подается к столу в той чашке, в которой запекался, соус же томат подается отдельно в соуснике.

Объяснения и примечания

Форма для запекания. Для беф-пайль следует брать толстую форму, для того чтобы запекание шло медленно и соус не кипел, отчего мясо сделается твердым. Величина формы должна соответствовать количеству продуктов; если последних мало, а взята большая форма, то она не будет наполнена ими, и тогда тесто при запекании провалится внутрь, а соус выступит наружу, вследствие чего получится мокрое, вязкое, а не рассыпчатое тесто.

Коренья следует спассеровать на медном сотейнике, а не на железной сковороде, так как на последней масло легко горит и коренья получают некрасивый цвет. За неимением медной посуды можно брать чугунную толстую или эмалированную сковороду.

Грибы-консервы необходимо предварительно обмыть, чтобы удалить с их поверхности слизь. Белые грибы можно заменить шампиньонами, но как те, так и другие следует прибавлять в беф-пайль в припущенном виде.

Сдобное тесто не следует раскатывать очень тонко, так как оно может прорваться. По этой же причине его нужно накладывать на форму очень свободно, не натягивая по краям. В середине теста делается отверстие для того, чтобы пар имел свободный выход, иначе тесто станет мокрым. Для этой же цели под крышку из теста кладется сухой картофель, не заправленный соусом. Вместо сдобного теста для крышки можно делать паштетное тесто.

Соус. Вместо сметаны, если последняя имеет резкий, кислый вкус, в соус можно прибавить густые сливки или же сделать чистый томатный соус без сметаны.

Продолжительность запекания. Несмотря на то что как мясо, так и все остальные продукты кладутся в беф-пайль в прожаренном виде, все же его следует держать в духовом шкафу довольно продолжительное время для того, чтобы дать мясу пропитаться вкусом кореньев, грибов и соуса.

311. Беф-андоб а-ля бордолез

1,4 кг мяса, 150 г масла, 5 крутонов, 5 картофелин,

5 шт. лука шарлот, 200 г мозгов, 1/4 стакана прованского масла, по 2 шт. кореньев, 1 1/2 стакана бульона, 1/2 бутылки красного вина, пряности по желанию

Зачистив от костей и жил и отбив мясо, толстый филей или какую-либо другую жирную часть, нарезать его кубиками (примерно по 100 г каждый), сложить в каменную чашку, посыпать мелко шинкованными обрезками кореньев и луком, положить туда же зубок чесноку, душистого перца и лаврового листу, прибавить прованского масла, залить красным вином, перемешать все продукты и поставить на 3–4 дня в холодное место, переворачивая почаще куски.

В день приготовления, часов за 5 до обеда, переложить весь маринад из каменной чашки в кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и поставить брезеровать в духовой шкаф, как беф-брезе. Когда мясо станет мягким, то открыть крышку и дать ему заколероваться; тогда выбрать его из сока и очистить от приставших к нему кореньев и пряностей, переложить в другую плоскую кастрюлю. Оставшийся в первой кастрюле сок процедить на мясо. Прибавив к мясу головки очищенного и обланжиренного мелкого лучка и мелкого же сырого картофеля, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовой шкаф. Примерно каждые 10 минут следует вынимать кастрюлю и поливать все содержимое соком. Если соку оказалось бы мало, то можно прибавить бульону. Когда мясо будет готово, выложить его на согретое блюдо, обложить глясированными кореньями, приготовленными отдельно, мелким лучком, картофелем и огарнировать заранее приготовленными крутонами с мозгами. Снять с сока жир, высадить его, вскипятить, заправить картофельной мукой, процедить и облить им мясо. Все блюдо можно обсыпать мелко изрубленным хреном. Мозги для крутонов приготовляются точно так же, как и для волованчиков. Крутоны из белого хлеба вырезаются на круглую выемку среднего размера. В середине каждого крутона делается углубление, чтобы мозг удобнее лежал. Сначала крутоны поджариваются на масле, а потом уже наполняются мозгами.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Для беф-бордолез, кроме толстого филе, можно брать огузок (средину) или пашину от ростбифа.

Маринование. Мариновать мясо следует не менее 3–4 дней,

но можно продержать его и дольше; в холодном месте оно не испортится в вине в течение 6 дней; нужно добавить, что каждый лишний день маринования увеличит сочность и мягкость мяса.

Мелкий лук и коренья. Мелкий лук не следует принимать за так называемый шарлот; в настоящем случае имеется в виду обыкновенный лук, только самый мелкий. Коренья: репа и морковь — вынимаются на круглую выемку и приготовляются, как всегда для гарнира.

Подача к столу. Беф-бордолез следует гарнировать очень быстро и торопиться с подачей его к столу, чтобы не остыло мясо, а в особенности мозги на крутонах.

312. Эпиграммы из барашка

5 костей бараньей грудинки, 5 котлет отбивных бараньих, 100 г масла для жарения, яйца, сухари для панировки, соус вилеруа для покрывания грудинки на 2 1/2 стакана бульона, фритюр для жарения, 1/2 стакана фюме, 1 стакан бульона; гарниры: 1 кочан цветной капусты, 5 картофелин, по 100 г зеленого горошка, спаржи, зеленых бобов, 2 репы, 2 моркови

Зачистить от лишнего жира и пленок грудинку молодого барашка, сварить и нарезать ее по костям, как вареную телячью грудинку. После этого каждую кость покрыть густым соусом вилеруа, застудить, запанировать в желтке разведенным прованским маслом и мелко толченных сухарях и вынести на холод.

В то же время, зачистив отбивные котлеты тоже молодого барашка, посыпать их солью, перцем и мукой и за четверть часа до подачи к столу зажарить на отколерованном масле, на сотейнике, до полной готовности. Затем, полив их фюме, заглясировать в духовом шкафу. Отваренную же и покрытую соусом грудинку зажарить в отколерованном фритюре и отсушить на бумаге. Положив на середину блюда маседуан из овощей, обложить его кругом поочередно кусками грудинки и отбивными котлетами, косточки которых обернуть папильотками. Это блюдо можно подать на крустаде из заварного теста. Тогда из теста сделать круглый крустад или вазу, испечь в духовом шкафу, поставить на круглое блюдо и наполнить гарниром, а кругом вазы расположить котлеты и грудинку вперемежку.

313. Свежий или соленый вареный язык

Как свежий, так и соленый язык варится тем же способом, как беф-бульи. После варки язык кладется в холодную воду, чтобы легче сошла кожица, которую следует снимать с кончика. Соленый язык варится значительно дольше свежего, и отвар все время должен слегка кипеть. Если язык подается холодным, то остуживается всегда в отваре, как и рыба, иначе будет не сочный. Вареный язык подается с гарнирами: зеленый горошек, пюре из картофеля и др.

314. Филе де беф-брезе андалузское

1 кг вырезки, 1 луковица, 1 шт. чеснока, букет, перец, лавровый лист, гвоздика по вкусу, 200 г прованского масла, 1 лимон, 1/2 бутылки красного вина; для гарнира: 200 г копченой свиной грудинки, 200 г итальянской колбасы, 1 маленький кочан свежей капусты, 3 пучка салата латука, 3 моркови, 300 г каштанов, 150 г масла

Часа за два, за три до приготовления зачистить и связать филейную вырезку, взять шинкованный лук, головку чесноку, букет и, сложив все это в каменную чашку, влить туда же прованское масло, выжать лимонный сок, размешать все продукты, накрыть чашку крышкой и вынести на холод.

Перед брезерованием переложить весь маринад с мясом в овальную кастрюлю, влить туда красное вино, накрыть бумагой, потом крышкой и брезеровать совершенно так же, как беф-брезе натуральный. Когда мясо дойдет до готовности, то нарезать его, как всегда режется филе, и положить на какой-либо крустад. Мясо по-андалузски гарнируют андалузским гарниром и поливают тем соком, в котором брезеровалось, отдельно же в соуснике подается натуральный соус-томат.

Гарнир андалузский

Свиную копченую грудинку обланжирить и нарезать кубиками; так же кубиками, как и грудинку, нарезать итальянскую колбасу высшего сорта, сварить кочанную капусту, как для супа потофе; точно так же, как капусту, сварить салат латук, приготовить глясированную морковь в форме шариков и глясированные цельные каштаны. Все эти гарниры расположить в надлежащем порядке кругом филе и полить соком от него.

315. Беф-дюшес

1 кг мяса вырезки, 10 крутонов, 100 г масла для жарения, соль, перец по вкусу, 2 луковицы, 1 селедка или 5 шт. анчоусов

Беф-дюшес по наружному виду сходен с филе-миньон, готовится совершенно одинаково и подается так же, как филе-миньон, на крутонах. Разница состоит лишь в том, что при подаче на мясо кладется тушеный лук и кусочки селедки или анчоусы и жаркое поливается соусом томат.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Если беф-дюшес приготовляется для подачи на стол с бефстрогановым на одном блюде, то толстую часть вырезки (головку) следует употребить на беф-дюшес, а так как из конца вырезки получаются худшие бифштексы, то можно приготовить из нее бефстроганов.

Количество мяса. На беф-дюшес, поданный отдельно, берется, как всегда, 200 г мяса на персону; если же он подается вместе с бефстрогановым, то на каждое из этих блюд берется мяса только по 100 г на персону.

316. Лангет де-беф

1 кг вырезки, 100 г масла для жарения, соль, перец по вкусу, 5–6 картофелин

Нужное количество вырезки зачистить, нарезать тонкими продолговатыми ломтиками в виде языков, отбить немного тяпкой, посыпать с обеих сторон солью и перцем и обжарить до полной готовности на тонкой сковороде, на отколерованном масле. Лангет де-беф подается с острыми соусами, например пикант, робер, и гарнируется жареным картофелем.

317. Гренадины из телятины

Взять мякоть телятины (почечную или фрикандо), нарезать ее небольшими ломтиками (по 2 штуки на персону), отбить их тяпкой и обровнять, придав форму куриного филе. Затем нашпиговать каждый ломтик свиным шпеком, посолить, уложить в сотейник, полить хорошим темным соком, приготовленным из поджаренных обрезков телятины и кореньев, закрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и, почаще поливая соком, держать до

тех пор, пока телятина заколеруется и станет мягкой, а сок высадится и загустеет.

Готовые гренадины расположить на заранее приготовленном постаменте из телячьей кнели; в середину постамента положить на гарнир зеленый горошек англез или соусную спаржу. Полив соусом демигляс с трюфелями, приготовленным из сока, в котором гренадины припускались; подавать тот же соус отдельно в соуснике.

• Постамент из телячьей кнели варится на пару. Но кнелевая масса приготовляется более твердою, чем для кнели, употребляемой на гарнир к супам и жарким. Для этого в нее вводится меньше густых сливок и прибавляются желтки (на 400 г мякоти — 3 желтка). Если же приготовить очень нежный постамент, то он не выдержит тяжести положенного на него жаркого и развалится. Форма для постамента всегда выбирается с отверстием в середине, в которое потом кладется горошек.

318. Фрикандо по-славянски

1 кг мякоти телятины, 100 г свиного шпека, 1 луковица, соль, перец, мускатный орех по вкусу, слоеное тесто — столько, чтобы можно было завернуть телятину (на 300 г муки); для соуса: 50 г масла, 50 г муки, 2 стакана бульона, соль, перец по вкусу, 100 г томата, мадера по вкусу

Зачистив фрикандо от лишнего жира и выделив кость, нашпиговать его толстыми кусками свиного шпека, посыпать мелко истолченными пряностями, сложить в каменную чашку, накрыть крышкой и поставить на несколько часов в холодное место. Приготовить слоеное тесто, раскатать его соответственно величине куска телятины, в палец толщины, на середину положить телятину и покрыть краями теста; при этом тесту следует придать ту форму, которую имеет телятина. Обрезать лишние куски теста, защипать его и сложить жаркое защипкою вниз, на толстую посуду, смазав тесто яйцом, поставить его в горячий духовой шкаф. Как только тесто зарумянится, сбавить жар плиты и печь в среднем жару до полной готовности в продолжение 1 1/2–2 часов. Затем вынуть жаркое из печки, нарезать вместе с тестом на порционные куски и уложить на блюдо в том виде, какой жаркое имело до нарезки. К фрикандо по-славянски подается отдельно в соуснике какой-нибудь темный пикантный соус. Прежде чем завертывать фрикандо в тесто, его можно обжарить со всех сторон, чтобы образовалась красивая

румяная корочка.

Объяснения и примечания

Сорт мяса. Для фрикандо берется та часть телятины, которая носит название фрикандо; эта часть окорока соответствует ссеку.

Жар духового шкафа. Ввиду того, что телятина завертывается в тесто в сыром виде, ее не следует запекать в сильном жару, иначе она останется сырой, в то время как тесто пропечется. Телятина должна постепенно доходить до готовности; если фрикандо и ставится вначале в горячий духовой шкаф, то делается это для того, чтобы тесто сразу зарумянилось, получило красивый вид и не выпускало из себя масла. Можно запекать фрикандо и в русской печке; в таком случае следует ее затопить заранее, чтобы жар был равномерный.

Защипка. Завернутое в тесто фрикандо следует класть защипленною стороною вниз, чтобы защипка не разошлась, иначе тесто потеряет свою форму и жаркое получит некрасивый вид.

319. Сивэ из зайца

Передок от 1 зайца, 50 г муки для посыпки, 1 1/2 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 200 г шампиньонов, 150 г лука шарлот, 100 г масла для жарения, 100 г свиного шпека, 1/2 стакана крови от зайца, 100 г томата, 50 г масла сливочного, 5 картофелин, соль, перец по вкусу

Очистив зайца от кожи, отделить передок, снять сухожилия и замариновать. Задок оставить для жаркого (заяц в сметане), а передок разрезать сначала вдоль по костям, а потом каждую кость разрубить пополам, как телячью грудинку на рагу. Затем посыпать все кусочки солью, перцем и мукой и прожарить быстро на отколерованном масле, в глубокой посуде. Когда мясо зарумянится, то прибавить туда же красное вино, пюре томатов, бульон, немного фюме, накрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты, чтобы не сильно кипело. Минут через 20 прибавить туда же глясированный лучок и припущенные шампиньоны, нарезанные кружочками, закрыть снова и тушить уже до мягкости.

Когда все будет готово, то выбрать из соуса куски зайца, шампиньоны и лучок, уложить все на блюдо, а соус процедить

через сито и заправить льезоном из заячьей крови, который приготовляется так: взять заячью кровь, процедить ее через кисею в чашку или кастрюлю, прибавить к ней сливочное масло, наломав его кусочками, и в этот льезон начать вливать понемногу процеженный соус, мешая льезон в это время лопаточкой. Заправив соус льезоном, полить им жаркое и подавать.

• Кроме шампиньонов и лучка, в сивэ можно прибавлять ломтики обжаренного шпека и обланжиренный, отточенный в виде шариков картофель. Означенные продукты кладутся одновременно с шампиньонами и лучком. Кроме того, сивэ, как соусное блюдо, можно перед подачей к столу огарнировать крутонами белого хлеба в виде гребешков, нарезанных треугольниками. При соединении соуса с кровью соблюдается то же правило, что и при заправке соуса желтками, то есть соус прибавляется в кровь, иначе она свернется, как и желтки, и соус не будет гладкий. Заправив соус льезоном, нельзя кипятить его, потому что при кипячении кровь свертывается и образуются хлопья в виде пены. Если кровь не свежа, то не годится к употреблению.

320. Филе серны или лося

Очистив внутреннюю или затылочную вырезку серны (филе) от жил, положить ее в маринад из красного вина на 3–4 дня. В день приготовления вынуть, обтереть полотенцем, нашпиговать свиным шпеком, сложить на противень, полить отколерованным маслом и поставить жариться в горячий духовой шкаф, соблюдая все правила, как и при жарении филе говядины. Когда филе зажарится, нарезать точно так же, как и филе говядины, уложить на блюдо в соответственном порядке, обложить кругом гарниром из овощей и зелени. Соус подается отдельно в соуснике.

• Оленина приготовляется точно так же, как лось или серна, то есть сначала маринуется в красном вине или уксусе с пряностями в продолжение нескольких часов или нескольких дней, в зависимости от величины куска и приготовляемого блюда, потом шпигуется свиным шпеком и жарится или тушится, как говядина. Гарниры и соусы подаются такие же, как к лосю и дикой козе.

321. Цыплята по-польски

5 цыплят порционных, 100 г масла столового для жарения, 50 г масла сливочного для фарша, 5 сухарей, 2 желтка, 5 ст. ложек сливок, 200 г сметаны, 2 стакана

бульона, 1 ст. ложка холодной пассеровки, соль, перец по вкусу, зелень петрушки

Взяв порционных цыплят, опалить их, выпотрошить через шею так: отрезав голову, сделать продольный надрез кожи со стороны спинки, вырезать горло и зоб и через образовавшееся отверстие черенком ложки вынуть внутренности, потом хорошенько промыть и приподнять кожу на филеях и в верхних частях ножек. Затем приготовить фарш так: размочив сахарные сухари в горячих сливках, отжать их, переложить в ступку и растолочь вместе с куском сливочного масла. Истолченную массу переложить в каменную чашку, прибавить сырые желтки, соль, перец и изрубленную зелень петрушки и хорошенько размешать ложкой. Затем нафаршировать цыплят тонким слоем этого фарша под кожей, заправить их, то есть, натянув кожу назад, зашить ее и прикрепить ножки и крылышки к туловищу, как и при заправке других птиц. После того, зарумянив в горячем сотейнике масло, обжарить цыплят с обеих сторон. Когда цыплята зарумянятся, то переложить их в глубокий сотейник.

В сотейнике же, на котором жарились цыплята, приготовить соус сметану так: положить в сотейник холодную пассеровку, прибавить сметану и бульон, дать вскипеть, чтобы соус загустел, процедить его на цыплят, закрыть крышкой и потушить на краю плиты минут 20, чтобы цыплята пропитались соусом. Готовых цыплят разрубить в продольном направлении пополам и переложить на блюдо в таком виде, какой они имели до нарезки, а если маленькие, то оставить цельными, полить их частью соуса, а остальной соус подать в соуснике отдельно.

Объяснения и примечания

Целость кожи. Ввиду того, что цыплята фаршируются под кожей, крайне важно, чтобы она нигде не была надорвана, иначе фарш вывалится и потеряет сочность. Если же кожа где-нибудь прорвется, то из-за этого не стоит браковать цыпленка; кожу можно зашить тонкими нитками; при жарении края кожи вполне соединятся, а когда цыпленок изжарится, можно вынуть нитки, и место разрыва кожицы сгладится. Потрошить можно и через разрез под хлупом.

322. Утка с глясированной репой

2 утки, 6–10 реп, 2 крупные луковицы, перец, лавровый

лист, соль, сахар по вкусу, 100 г масла столового для жарения, 2 1/2 стакана бульона, 1 стакан вина малаги, 2 ч. ложки картофельной муки

Опалив, выпотрошив и промыв молодую утку, вытереть ее полотенцем и посолить как внутри, так и снаружи. Отколеровав в сотейнике или в продолговатой кастрюле масло, положить утку, нарезанный греночками репчатый лук и пряности по вкусу и поставить жарить в духовой шкаф минут на 45, поворачивая ее от времени до времени и стараясь при этом не помять лук. Когда утка зарумянится, прибавить туда же, в кастрюлю, бульону и почаще поливать.

Пока жарится утка, заняться приготовлением репы. Для этого, очистив репу от кожицы, разрезать каждую на 8 частей и затушить в собственном соку до полуготовности, отдельно от утки. В это же время распустить в сотейнике масло, всыпать в него мелкий сахар и, помешивая, дать ему поджариться до коричневого колера. Затем положить туда же, в сотейник, утушенную до половины готовности репу, прибавить к ней малагу и поставить в духовой шкаф.

Когда репа покроется блестящим налетом и утка будет готова, то нарезать ее, уложить на блюдо, чтобы имела натуральную форму, уложить кучками вынутый лук, а также репу, расположив их кругом, букетом. Оставшийся в кастрюле после жарения утки сок отделить от жира, прибавить бульону и дать вскипеть под крышкой.

Затем развести малагой картофельную муку и влить тоже в кастрюлю. Когда соус загустеет, процедить его через сито, полить немного утку и гарниры и подавать тот же соус отдельно.

323. Пожарские котлеты

2 курицы средней величины, 200 г масла столового, 2 ломтика белого хлеба, 1 1/2 стакана сливок ординарных, яйца, сухари для панировки, соль, перец по вкусу, 100 г масла для жарения

Не опаливая курицы, сделать продольный разрез по коже на груди, отделить все мясо от костей и мелко изрубить. Затем прибавить к измельченной массе мякоть белого хлеба, размоченного в молоке или сливках, кусок сливочного или хорошего столового масла, протолочь хорошенько в ступке и протереть через редкое сито для того, чтобы удалить все жилки, или же смолоть все вместе в мясорубке. Кроме того, прибавить по

вкусу соли, перцу и, если масса недостаточно нежна, то прибавить ординарных сливок в таком количестве, чтобы масса была нежная, промешать ее хорошенько ложкой, смочить стол холодной водой и разделить всю массу на порции, считая по две котлеты на персону.

При разделывании котлет вставляется в каждую из них, в широкую часть, косточка курицы. В остальном поступается, как и при разделывании мясных котлет, то есть котлеты панируются в яйцах и сухарях и жарятся на масле в медном сотейнике, на легком огне. К пожарским котлетам подается гарнир из разных овощей и соус пикант или сюпрем.

Объяснения и примечания

Возраст птицы. Пожарские котлеты можно готовить и из старой курицы, так как мясо мелко рубится и протирается, следовательно, всегда будет мягким. Если в мясорубке ножи достаточно острые и она хорошо отделяет жилы, то мясо можно и не протирать через решето, а прямо мякоть курицы мелко смолоть вместе с белым хлебом, а потом прибавить к фаршу растертое масло и хорошо все промешать.

Булка. Прибавляемая к изрубленному мясу булка служит, как известно, для задерживания в котлетах сока, который иначе во время жарения вытек бы из них, так как в измельченном мясе связь мясных волокон нарушена.

Масло. Масло в куриных котлетах заменяет почечный жир, прибавляемый к мясным котлетам. Как на 400 г мякоти говядины идет 100 г почечного жира, так на 400 г мякоти курицы кладется 100 г масла. Эта замена вызывается тем, что почечный жир слишком груб для нежного куриного мяса. Масло кладется в твердом виде, потому что в растопленном оно слишком разжижает измельченную массу и плохо соединяется с нею. Не следует увеличивать указанной пропорции масла, так как слишком жирные котлеты могут при жарении развалиться.

Яйца. В куриные котлеты яйца не кладутся по той же причине, как и в говяжьи (будут твердые).

Протирание мяса. Изрубленное мясо протирается через сито для того, чтобы удалить из него все жилки.

Сливки или молоко. Если измельченная масса после пропускания через мясорубку окажется слишком твердой и клейкой, то необходимо прибавить к ней сливки или молоко, иначе котлеты не будут сочны и нежны. Можно также прибавлять мелко колотый лед. Чем старше птица, тем мясо ее клейче;

поэтому в фарш из старой птицы нужно прибавлять больше сливок и льду, чем в фарш, приготовленный из мяса молодой птицы. Парная птица имеет более клейкое мясо, чем мороженая, следовательно, в фарш из парной птицы идет больше жидкости.

Посуда. Куриные котлеты следует жарить в толстом медном сотейнике; на железной сковородке масло быстро колеруется, вследствие чего корочка на котлетах получает темный цвет. Цвет жареных куриных котлет должен быть светлее, чем говяжьих.

• Котлеты из дичи приготовляются так же, как и из курицы. Дичь можно брать филейную, то есть такую, у которой порвана кожа и раздроблено мясо. Котлеты можно делать из рябчиков, куропаток, тетерок и прочей лесной дичи.

324. Котлеты марешаль

5 рябчиков, 10 ст. ложек фарша кнелевого, 100 г сливочного масла, 50 г трюфелей, яйца, сухари для панировки, соль, перец по вкусу, 1/4 стакана ординарных сливок, 1/2 стакана густых сливок

Взяв филейных рябчиков, ощипать перья, снять у них филеи от костей с плечевою косточкой, затем отделить маленькие филейчики, так называемые филе-миньон, которые всегда лежат на внутренней поверхности большого филе. После того срезать с поверхности больших филеев тонкую пленку, отбить их немного металлической тяпкой, чтобы получили более плоскую форму, сделать в каждом из них продольный надрез на нижней поверхности так, чтобы из филейчиков образовалось нечто вроде мешочка.

Приготовив таким образом все большие филе, наполнить их кнелевым фаршем с трюфелями, который кладется в образовавшееся от разреза углубление (мешочек). После этого каждый большой филей закрыть в нафаршированном месте маленьким филейчиком, из которого предварительно нужно вынуть жилку и слегка отбить его, чтобы он получил более плоскую форму. Затем, соединив края, придать филеям красивую форму котлеты и запанировать их в желтке и сахарных сухарях, которые нужно нарезать очень мелкими кубиками.

Разделав указанным образом все котлеты, зажарить их за четверть часа до обеда на медном плафоне или сотейнике, на отколерованном (румяном) сливочном масле сначала на плите, а когда зарумянятся, то поставить в духовой шкаф, где и дожарить совершенно. После уложить на блюдо и подать с каштановым пюре и соусом демигляс. Соус подается отдельно в соуснике, а

каштановое пюре кладется на блюдо в бордюр, кругом которого кладут котлеты.

Фарш для котлет приготовляется из остатков мяса рябчиков. Для получения его нужно все мясо, оставшееся на ножках, крылышках и спинках рябчиков, а также обрезки от филе (которые получаются при обравнивании их) мелко изрубить, прибавить растертое сливочное масло, разбавить густыми или ординарными сливками, протереть через сито, прибавить по вкусу соли, перцу и смешать с трюфелями (2–3 штуки трюфелей), которые предварительно нужно нарезать мелкими кубиками. Этот фарш можно приготовить так же, как кнель; тогда протертое через сито мясо нужно положить в кастрюлю и выбивать на льду лопаточкой, прибавляя понемногу густых холодных сливок, пока масса сделается пышной и побелеет. Нарезанные трюфели прибавляются в готовую кнелевую массу.

Объяснения и примечания

Другие сорта дичи. Котлеты марешаль можно также приготовлять, кроме рябчиков, и из другой дичи, а именно: тетерки, куропатки и проч.

Сахарные сухари. Котлеты марешаль панируются в сахарных сухарях для придания им красивого вида, так как сухари не толкутся, а нарезаются мелкими кубиками.

Жарение. Жарить следует: а) в медном сотейнике, а не на железной сковороде, потому что на тонкой сковороде масло легко горит и котлеты получают некрасивый темный цвет, и б) для того чтобы котлеты равномерно прожарились внутри, после того как они зарумянятся с обеих сторон на плите, их можно поставить на несколько минут в духовой шкаф в открытой посуде.

325. Цыплята прентаньер по-английски

5 цыплят порционных, 5 шт. картофеля молодого, 5 шт. каротели, 5 реп, 200 г шампиньонов, 400 г спаржи, 200 г зеленого горошка, зеленых бобов, 1 большой кочан цветной капусты, букет зелени, соль, перец, бульона столько, чтобы покрыл цыплят

Опалив, выпотрошив и обмыв порционных цыплят, разрубить их пополам в продольном направлении. Посыпав их солью и перцем, сложить в продолговатый котел вместе с букетом и сырыми овощами, одинаково отточенными: каротелью, репой,

картофелем, цветной капустой, разобранной на мелкие кустики, шампиньонами, нарезанными кружками, и спаржей, нарезанной крупными кружками. Залив затем цыплят холодным куриным бульоном в таком количестве, чтобы жидкость только покрыла их, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на медленном огне на краю плиты. Во время варки тщательно снимать пену, несколько раз поворачивать цыплят и почаще поливать их образовавшимся соком. Минут через 30, когда цыплята и гарниры станут мягкими, прибавить отдельно отваренные бобы и горошек; затем переложить все на блюдо и облить процеженным соком, в котором они варились.

Объяснения и примечания

Жидкость и посуда. Для того чтобы цыплята и гарниры не выварились, то есть сохранили свой вкус, не следует заливать их большим количеством бульона. Но так как они должны быть вполне покрыты жидкостью во время варки, то необходимо их варить в продолговатой посуде, и лучше всего употреблять в таком случае рыбный котел, который предварительно тщательно вымыть.

Гарниры. Зеленые бобы и горошек отвариваются отдельно и кладутся позднее прочих гарниров ввиду того, что при варке под крышкой они теряют свой цвет.

Сок. Сок, в котором варились цыплята, должен иметь хороший, крепкий вкус, и если он жидок, то его следует высадить, после того как цыплята и гарниры вынуты.

Потроха. При потрошении головки, лапки и потроха от цыплят не выбрасываются вон, а, тщательно вычистив их, варят из них бульон, который и берут потом для варки цыплят.

Телячья голяшка. Если потрохов мало, то для получения лучшего навара можно прибавить телячьих костей.

326. Цыплята прентаньер по-французски

Второй способ приготовления. Опалив, выпотрошив, обмыв и разрубив пополам порционных цыплят, посыпать каждую половину солью и перцем и обжарить в медном сотейнике на отколерованном масле. Когда цыплята зарумянятся с обеих сторон, прибавить к ним обланжиренные овощи и шампиньоны за исключением зеленого горошка и бобов, которые прибавляют перед самой подачей на стол, подлить фюме или бульону. Затем, закрыв сотейник крышкой, поставить тушиться на краю плиты,

пока цыплята и гарниры не станут совершенно мягкими; тогда переложить их в металлическую чашку, обложить гарниром и облить тем соком, в котором тушились. За неимением металлической чашки, можно подавать и на блюде, расположив на середине его гарниры в виде горки, а кругом цыплята, облитые собственным их соком.

• За неимением цыплят можно взять молодую куру и приготовить ее вторым способом (по-французски). Тогда после потрошения ее следует заправить и затянуть (опустив в кипяток), чтобы мясо закрепло и при жарении куски не потеряли форму. Зеленые бобы и горошек нельзя тушить с прочими овощами, так как при приготовлении в закрытой посуде они теряют цвет. Ввиду этого их следует отварить отдельно.

327. Гусь или утка по-испански

Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить гуся или молочную утку. Затем отделить по суставу ножки и снять филеи с костей, оставив кости только в ножках. Уложив все в глубокий сотейник вместе с ломтиками сырых помидоров и антоновских яблок, прибавить зеленый лук, петрушку, укроп и пряности (корицу, кардамон и мускатный орех), подлить соку от утки, покрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. Когда яблоки и помидоры будут мягкие, вынуть филеи и нарезать их тонкими ломтиками наискось, а яблоки и помидоры потереть через сито.

Полученное пюре высадить до густоты сметаны. Затем выложить пюре на середину блюда, а кругом его по краю положить филеи и ножки утки, причем филеи на крутоны из белого хлеба, приготовленные и поджаренные заранее в таком количестве, на сколько персон приготовляется блюдо. Полив все соком от утки, подать в горячем виде; иначе теряет вкус.

Это блюдо можно назвать экономическим, так как его можно приготовлять из остатков накануне изжаренного гуся или утки. Приготовленное так вчерашнее жаркое совершенно не имеет привкуса разогретого блюда. Привкус этот уничтожается пряностями, помидорами и яблоками. На каждую персону берется 1 помидор, 1/2 яблока.

• Зимою вместо помидоров можно брать пюре-консервы томатов.

328. Цыплята в кляре

5 цыплят порционных, 1 луковица, 3–4 стебелька зелени петрушки, 1 лимон; для кляра: 200 г муки

французской, 1 1/2 ст. ложки прованского масла, 1 стакан горячей воды, по щепотке соли, сахара, 4–5 шт. белков, фритюр для жарения, соль, перец по вкусу

Опалив, выпотрошив и промыв маленьких порционных цыплят, разрезать каждого из них пополам, в продольном направлении, и сложить в каменную чашку, посыпать солью и перцем, обложить мелко шинкованным луком и зеленью петрушки, выжать на них сок из лимона, накрыть крышкой и поставить в холодное место мариноваться в продолжение двух часов. Минут за 20 до подачи к столу вынуть цыплят из маринада, обтереть их полотенцем, опустить в заранее приготовленный итальянский кляр и зажарить в отколерованном фритюре до румяного колера. Затем вынуть их шумовкой на сито, покрытое бумагой, дать жиру стечь и подавать с поджаренной зеленью петрушки и соусом демигляс. Если цыплята крупные, то после мариновки их сначала нужно припустить в своем соку, а потом уже жарить в кляре, иначе будут сырые внутри.

329. Цыплята вилеруа

5 цыплят порционных, бульон и масло для припускания; для панировки: яйца, сухари, 50 г масла столового, фритюр для жарения; для соуса вилеруа: 50 г муки, 50 г масла, 3/4 стакана бульона, 100 г шампиньонов, 3/4 стакана сливок ординарных

Очистив и выпотрошив порционных цыплят, разрубить в продольном направлении, припустить в собственном соку до готовности, обмакнуть каждую половину в заранее приготовленный густой соус вилеруа и сложить на плафон. Когда соус застынет на цыплятах, запанировать их сначала в яйце, потом в сухарях или тертом белом хлебе, покропить растопленным маслом, снова запанировать в сухарях и за 1/4 часа до подачи изжарить в отколерованном фритюре. Когда цыплята заколеруются со всех сторон, вынуть шумовкой, отсушить на бумаге и подавать с жареной зеленью петрушки.

330. Новомихайловские котлеты

2 шт. кур (молодок), 200 г сливочного масла, 1/4 бутылки сливок ординарных для сочности, 2 желтка для панировки, 1/2 стакана молока, сдобные булки, соль, перец по вкусу, 100 г масла для жаренья

Не опаливая и не потроша, снять с костей все мясо и очистить его от жил. Смочив стол и тяпку молоком, начать отбивать мясо так, как отбивается говядина, то есть после каждого удара притягивать тяпку к себе, чтобы куски не отскакивали. Во время отбивания подливать к мясу понемногу сливок.

Когда все мясо настолько отбито, что представляет такую же измельченную массу, как для обыкновенных котлет, из него будут удалены все жилы, то соединить его с растертым сливочным маслом, прибавить соли, перцу, влить еще сливок. Если измельченная масса недостаточно нежна, то смочить стол молоком и разделать котлеты, как мясные. При разделке котлет в широкую их сторону вставляются косточки, взятые из крылышек или ножек курицы. Смазав с обеих сторон разделанные котлеты желтком, разведенным молоком, запанировать их в мелко нарезанных сдобных булочках и зажарить в медном сотейнике на отколерованном сливочном масле.

Жарятся новомихайловские котлеты не более 10 минут. Готовые котлеты первоначально следует переложить на бумагу или салфетку, чтобы несколько обсохли, потом на блюдо. Гарниром служат зеленые бобы или пюре из картофеля, или же зажаренный во фритюре мелко отточенный картофель. Соусы к ним подаются разные, по желанию — темные и белые.

Объяснения и примечания

Название. Новомихайловскими называются эти котлеты потому, что впервые были приготовлены в Петрограде, в клубе сельских хозяев, помещавшемся на Михайловской улице (Л. К. Астафьевым. — Прим. ред.).

Отличительное качество. Новомихайловские котлеты отличаются от обыкновенных рубленых куриных, или так называемых пожарских, котлет своей особенной нежностью. Нежность эта достигается тем, что: а) берется молодая курица, б) мясо не рубится, а отбивается тяпкой и в) что вместо толченых сухарей для панировки употребляются сдобные булочки. При правильном отбивании достигается полное отделение мельчайших пленок, которые при обыкновенной рубке не замечаются и попадают в котлеты. Для получения еще большей нежности новомихайловские котлеты можно приготовлять из одних филе курицы, употребляя остальную мякоть на пожарские котлеты или на оттяжку для консоме; но можно их готовить и со всей остальной мякотью, в таком случае следует только тщательно выбрать из мяса все жилки. Если новомихайловские

котлеты приготовляются не только из филеев, а со всей мякоти курицы, то темное мясо (не филей) нужно сначала изрубить, потом протереть через частое сито и тогда уже смешать с белым мясом.

Косточки. Косточки курицы вставляются в котлеты, во-первых, для виду, во-вторых, для того чтобы показать, что котлеты действительно приготовлены из курицы, а не из какого-либо другого мяса. Косточки всегда вставляются с широкой стороны котлет для того, чтобы придать им натуральный вид куриных филе. Нужно оставлять небольшое количество мяса на косточках, иначе они будут вываливаться при прикосновении; мясо же, оставленное на косточках, при жарении вполне соединяется или склеивается с мясом котлет, вследствие чего они плотно в них держатся.

331. Тельное из рыбы

1–1,2 кг рыбы, 200 г масла в рыбу и 100 г для жарения, 1–1 1/2 стакана сливок ординарных, 2 ломтика белого хлеба, лука, соли, перца по вкусу, яйца и сухари для панировки, рыбный бульон в фарш для сочности, 1 банка (консервы) зеленого горошка

Сняв с костей и кожи филеи судака, отделить 1/4 часть их на фарш, остальные изрубить или пропустить два раза через мясорубку, прибавить размоченную в сливках мякоть белого хлеба и столовое масло куском и хорошенько протолочь все это в ступке. Прибавить для сочности колотого льду и сливок, чтобы масса была мягкая (как для котлет), и протереть через решето. Оставшуюся 1/4 часть мякоти рыбы нарезать на мелкие кубики, посолить, посыпать перцем и припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона (1/4 стакана) вместе с мелко шинкованным луком.

В этот фарш можно прибавить грибы: маринованные, вареные (консервы) или свежие, нарезав их кубиками и припустив вместе с рыбой. Смочив стол холодной водой, разделать приготовленную рыбную массу на порции, чтобы на каждую персону приходилось по две штуки тельного. Расплющив ножом каждую порцию в плоскую лепешку, положить на ее середину ложечку фаршу, завернуть ножом края лепешки внутрь, придав ей форму полумесяца, и запанировать сначала в яйце, а потом в толченых, просеянных сухарях.

Разделав таким образом все порции, распустить на чугунной сковороде или в сотейнике масло, положить на него тельное и

зарумянить с обеих сторон. После этого отставить сотейник на край плиты и дожарить до полной готовности. Тельное подается с зеленым горошком, жареным картофелем и другими гарнирами и различными соусами, как то: белым, соусом томат, раковым и другими.

Другой способ приготовления более сложен и хлопотлив, но тельное получается более нежного вкуса. Сняв филеи судака с костей и кожи, отделить 1/4 часть на фарш, а из всего остального количества мякоти приготовить кнелевую массу. Кнелевая масса из рыбы приготовляется так же, как и из птицы.

Фарш приготовить, как указано выше, из оставшейся 1/4 части количества рыбы, но только прибавить к нему рубленых шампиньонов, заправить его густым соусом томат и остудить.

Разделать кнелевую массу на соусной или столовой ложке, положить в середину каждой порции приготовленный фарш и хорошенько замазать горячим ножом, чтобы фарша не было видно снаружи. Затем, отварив кнель в соленом кипятке, как обыкновенно отваривается кнель, то есть на пару, не кипятя, вынуть ее шумовкой на сито, отсушить, а потом запанировать в яйцах и сухарях и зажарить в отколерованном фритюре.

Постное тельное. Тельное принадлежит к числу старинных русских блюд, как говорят, оно так называется оттого, что готовится из тела рыбы. Его можно готовить и постным. В таком случае белый хлеб размачивается в воде или рыбном бульоне, вместо сливок прибавляется холодная вода или холодный рыбный бульон; вместо скоромного масла — ореховое, горчичное, прованское или подсолнечное. Кроме того, постное тельное не панируется в яйце, а только в сухарях; жарится на постном масле того же самого сорта, который положен внутрь тельного.

Объяснения и примечания к тельному

Сорт рыбы. Так как тельное должно иметь в себе связь, то приготовляется всегда из клейкого сорта рыбы, как то: судака, щуки и т. д., можно также брать сига, лососину и другую не костлявую рыбу.

Клейкость. Чем мельче изрублена рыба или чем большее число раз она пропущена через мясорубку, тем получает большую клейкость.

Белый хлеб. Белый хлеб прибавляется так же, как к мясным котлетам, для того, чтобы впитывал и удерживал в себе сок; последний выделяется при жарении рубленого рыбного мяса, волокна которого нарушены измельчением. Не следует класть

большое количество белого хлеба, так как от этого тельное может лопнуть и потерять свою форму.

Яйца. В тельное так же, как и в мясные котлеты, не следует для связи класть яиц; от этого тельное станет только жестким; придание связи можно достичь тщательным проделыванием, то есть примешиванием массы.

Сливки. Сливки прибавляются к рыбной массе для придания сочности и нежности вкуса; не следует, однако же прибавлять слишком много сливок, ибо тогда рыбная масса станет слишком жидкой и ее трудно будет разделать. Вместо сливок можно брать молоко. Если рыба была мороженая, то жидкости берется меньше, а если парная, то больше. Если тельное приготовляется из сига или лососины, то жидкости берется меньше, чем если взять судака или же в особенности щуку, которая очень клейка.

Масло. Масло прибавляют к тельному для придания ему сочности (масло в тельном имеет то же назначение, что почечный жир в котлетах). Масло кладется в тельное куском, а не растопленным, так как в первом случае оно не разжижает массы и лучше соединяется с нею, чем во втором. Поэтому, когда готовится постное тельное, то жидкого постного масла надо прибавлять меньше, чем твердого скоромного. Если нет времени толочь и протирать мякоть рыбы, то, пропустив ее через мясорубку два раза вместе с булкой, можно смешать с растертым маслом, прибавляя понемногу изрубленное мясо в масло.

Панировка. При панировке тельного его не следует обмакивать в яйца, так как от этого оно размокает и теряет форму, но нужно его смазывать кисточкой, обмакнутой в яйцо. Не следует также много обваливать в сухарях, чтобы при жарении не образовалась толстая корка.

Жарение. Тельное должно жариться в толстом сотейнике, а не на тонкой сковороде, где оно стало бы гореть сверху, не успев прожариться внутри. Во избежание этого ему дают только зарумяниться на сильном огне, а затем ставят на медленный огонь, чтобы оно доходило до готовности. Готовность прожаренного тельного узнается по тому, что поверхность его становится твердой. После того как тельное зарумянится на плите, его можно дожарить в духовом шкафу.

Порции. На каждую порцию полагается по две штуки тельного, приготовленного по первому способу, и по четыре — приготовленного вторым способом.

Примечания о втором способе

При приготовлении тельного вторым способом применяются все правила, относящиеся к приготовлению кнели.

Приготовляется измельченная рыбная масса, как для тельного по первому способу, и разделывается по форме мясных котлет. Затем котлеты панируются и жарятся, как тельное. На гарнир можно положить раковые шейки, зеленые бобы, картофель, а соусы — раковый, белый, томатный и проч.

• Правила, относящиеся к приготовлению тельного по первому способу, применимы и при приготовлении рыбных котлет, за исключением фарша, который в котлеты не кладется.

• Рыбные котлеты можно приготовлять постными точно таким же способом, как и тельное, но только придавая форму котлет, а не форму полумесяца.

332. Котлеты д'артуа

1–1,2 кг лососины, 50 г масла для припускания, фритюр для жарения, 1 банка зеленого горошка; для панировки: 2 желтка, белый хлеб

Сняв филеи лососины с костей и кожи, нарезать их ровными ломтиками, каждый толщиною в палец, обровнять, придав им форму куриных филе, и, припустив их в собственном соку, остудить; приготовить на рыбном бульоне густой соус вилеруа, смазать филеи этим соусом так, чтобы они были сплошь покрыты им, опять остудить. Потом запанировать в тертом белом хлебе или в толченых просеянных сухарях и изжарить быстро в отколерованном фритюре, как обыкновенно жарится рыба или пирожки. Как только котлеты зарумянятся сверху, то сейчас же вынуть на сито, покрытое бумагой, и отсушить.

К этим котлетам на гарнир можно подать зеленый горошек или бобы и кусочки лимона. Котлеты эти можно также делать из осетрины, судака и прочей рыбы. Котлеты эти можно делать фаршированными, в особенности зимою, если берут мороженую рыбу, которая менее сочна. Фарш можно делать такой же, как для кнели, или же прямо мелко изрубить обрезки филеев и прибавить к ним для сочности кусочек сливочного масла, немного сливок, протереть все через сито и положить для сочности мелко колотый лед. Для удобства фаршировки каждый ломтик нужно отбить в тонкий пласт и, положив на середину его фарш, завернуть со всех сторон, придать форму куриного филея, припустить и поступать, как указано выше.

333. Судак о-гратен

1–1,2 кг судака, 15 шт. раковых шеек, 150 г белых маринованных грибов, 100 г масла столового, 1/2 стакана белого вина, по 50 г оливок, корнишонов, сыр острый, сухари для посыпки, соль, перец по вкусу, 10 крутонов, 600 г кнели из судака, соус-томат на 2 стакана бульона и 100 г томата

Очистив цельного судака через спинку, как для кольбер, обмыть, вспрыснув его белым вином и, развернув его, сложить кожею вниз на плафон, смазанный маслом. Покропив судака сверху маслом и вспрыснув белым вином, посолить, посыпать перцем и припустить в духовом шкафу до мягкости. Затем переложить его на металлическое блюдо, на котором судак будет подаваться, и заполнить углубление брюшка гарнирами, то есть положить в него: спассерованные на масле шляпки белых маринованных грибов, раковые шейки, спассерованные на масле оливки и корнишоны, готовую вареную кнель из судака.

Приготовив густой соус-томат на рыбном бульоне, прибавить к нему шинкованные и спассерованные на масле корешки белых грибов, покрыть этим соусом рыбу, посыпать тертым сыром, покропить маслом и минут за 15–20 до подачи к столу поставить в духовой шкаф. Когда судак будет готов, то есть поверх соуса образуется румяная корочка, вынуть его и огарнировать заранее приготовленными крутонами из белого хлеба, раковыми шейками и порционной рыбной кнелью, разделанною на столовую ложку.

Кнель можно подкрасить раковым маслом, приготовленным из скорлупок тех раков, шейки которых взяты для гарнира судака. Чтобы масло не отделялось крупинками, нужно его растереть и понемногу прибавить в него кнелевую массу, а потом уже соединить с остальной массой.

Объяснения и примечания

Припускание. Судак первоначально припускается в духовом шкафу до мягкости, чтобы не был сырым, так как второй раз он ставится в духовой шкаф только для того, чтобы загратанился, то есть для образования на нем румяной корочки.

Маринады. Белые грибы, оливки, корнишоны предварительно пассеруются для получения лучшего вкуса, вернее сказать, они при этом утрачивают специфический привкус маринада. Оливки очищаются от косточек винтом.

Соус-томат. Соус, которым покрывается судак, должен быть настолько густым, чтобы держался на рыбе и не стекал с нее. Для

соуса нужно приготовить рыбной бульон из костей судака с прибавкою ершей. Как только бульон этот сварится, то приготовить горячую красную пассеровку, развести ее этим бульоном, прибавить пюре томатов-консервов (100 г), предварительно прожаренное на масле, положить припущенные грибы, прибавить белое вино и высадить соус до густоты пюре, как бешамель, для промазывания.

334. Камбала на белом вине

Вычистив порционную или крупную камбалу, как указано в общей статье о рыбе, тщательно осмотреть позвонки, чтобы на них не оставалось крови, натереть белую сторону рыбы лимоном. На сотейнике, соответствующем величине рыбы, поджарить на масле мелко шинкованный лук, прибавить зелени петрушки, соли и крупно толченного перцу. Когда лук поджарится, положить на сотейник рыбу, выжать на нее остаток лимона и вылить белое вино; затем покрыть сотейник крышкой и дать раз вскипеть, а потом отставить на медленный огонь и варить паром. Когда рыба сварится, переложить ее на блюдо, накрыть чем-нибудь, чтобы не остыла и не засохла, а на том сотейнике, где варилась рыба, приготовить соус норманд, процедить его, залить им потом рыбу и подавать к столу горячею.

335. Соль фрит, или камбала во фритюре

Вычистить соль так: срезать голову наискось к брюшку, срезать и брюшко, вымыть, тщательно отсушить, посолить, положить на глубокое блюдо и облить молоком. Минут за 10 до подачи на стол вынуть осторожно из молока вилкой, обсушить в полотенце и запанировать в муке. Затем верхнюю часть смазать яйцом и запанировать в тертых сухарях; нижнюю же часть обмакнуть в сливки и запанировать в муке. Потом опустить рыбу в раскаленный фритюр и зажарить до золотистого колера. К этой рыбе подаются соусы: томат, метрдотель и др.

336. Фаршированная щука (по-еврейски)

1–1,2 кг щуки, 1 луковица, 1 стакан холодной воды, соль, перец по вкусу, бульон рыбный; соус бешамель: 50 г муки, 150 г масла, 3/4 бутылки молока, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Соскоблив со щуки чешую, подрезать кожу кругом шеи и

около плавников и содрать ее, как с налима. Отделив мясо от костей и внутренностей, изрубить его мелко в чашке вместе с сырым луком, прибавляя во время рубки понемногу воды, чтобы фарш не был слишком клейким. Затем прибавить растертое масло, соль и перец, наполнять этим фаршем кожу и зашить отверстие около головы и хвоста голландскими нитками.

Нафаршированную щуку завернуть в салфетку и, придав ей форму рулета, обвязать нитками, положить в кастрюлю, залить бульоном, сваренным из костей щуки с пряностями, и варить паром, чтобы отвар не кипел, так как тогда кожа лопнет и фарш станет жидким. Когда щука сварится, снять нитки, нарезать ломтиками, как рулет, уложить на блюдо и залить соусом бешамель.

Фаршированную щуку можно подать в холодном виде, тогда после варки ее нужно остудить в этом же отваре. Крупную щуку не связывают кольцом, а варят в рыбном котле, привязав к решетке как целую рыбу. После варки сваренную голову приложить к туловищу (на блюде).

Соусы

337. Соус велюте

На пять персон: 50 г муки, 50 г масла, 1 1/2–2 стакана бульона, 50 г шампиньонов

Приготовить горячую белую пассеровку, развести ее куриным или телячьим бульоном, прибавить мелкорубленые очищенные шампиньоны или же по вкусу шампиньонной эссенции, высадить соус до густоты сметаны, почаще снимая накипь, процедить через салфетку, прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус подается к отварной телячьей грудинке, отварной курице, а также служит основой многих белых французских соусов, в особенности в том случае, когда под рукой нет крепкого консоме.

338. Соус эспаньоль

На пять персон: 50 г муки, 50 г масла, 1 1/2–2 стакана красного бульона или сока из-под жаркого, эссенция из шампиньонов или трюфелей — по вкусу.

Приготовить красную пассеровку, развести ее кипящим красным бульоном или мясным консоме, или, еще лучше, соком из-под жаркого из говядины или телятины, изжаренной натурально, прибавить эссенции из шампиньонов или трюфелей, высадить до густоты сметаны, снимая все время накипь, процедить через кисею и употреблять для заправки темных французских соусов. Эспаньоль самостоятельным соусом подается в редких случаях.

• Означенные соусы (велюте и эспаньоль) можно заготовить в большом количестве, хранить их покрытыми в каменной посуде и употреблять по мере надобности. В особенности эти соусы необходимо иметь в запасе на больших кухнях и там, где часто приготовляются блюда французской кухни.

339. Белый соус с капорцами

50 г муки французской, 50 г масла столового, 2 1/2 стакана бульона рыбного, 1 банка (50 г) капорцев, лимонный сок по вкусу

Приготовить горячую белую пассеровку на французской муке

и развести ее горячим рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, вскипятить несколько раз, чтобы соус получил густоту сметаны, процедить через сито, прибавить по вкусу лимонного соку и положить капорцы, предварительно припущенные на масле; можно прибавить по вкусу белого вина. Уложив тельное на блюдо, полить немного соусом, остальной подать отдельно в соуснике.

340. Хренный соус

50 г муки французской, 50 г масла столового, 2 1/2 стакана бульона, 1 корешок хрена, 150 г сметаны, уксус, сахар по вкусу

Приготовить горячую белую пассеровку из французской муки, развести ее круто кипящим бульоном; высадить соус до густоты жидкой сметаны, прибавить натертого на терке очищенного хрену, который предварительно припустить отдельно на масле, чтобы потерял вкус сырости; дать вскипеть один раз, прибавить сметану и вскипятить вторично. Затем прибавить по вкусу вскипяченного отдельно столового уксусу или лимонного соку, соли и сахару. Обыкновенно этот соус подается к вареному мясу (беф-бульи), языку и солонине.

Объяснения и примечания

Бульон. Для этого соуса берется легкий бульон, чтобы он не перебил вкус хрена; можно брать тот отвар, в котором варилось бульи.

Хрен. Лучше не класть хрен в сыром виде, потому что долго пришлось бы кипятить соус, а от этого он потерял бы крепость, если же мало кипятить, то соус получит вкус сырости; ввиду всего этого хрен кладется в припущенном виде. Хрен всегда нужно чистить и тереть перед самым приготовлением; иначе он краснеет. Равным образом не следует держать его долго в холодной воде, потому что он вымокнет и потеряет крепость. Если почему-либо хрен очищен и натерт задолго до приготовления, то его нужно смочить уксусом, чтобы не темнел.

Уксус. Уксус прибавляется в соус в последнее время, потому что он останавливает варку, и если его прибавить в то время, когда соус еще не готов, то последний уже потом не доварится. Прибавляемый уксус нужно непременно вскипятить, чтобы он не имел сырого вкуса.

Лимонный сок. Уксус можно заменить лимонным соком, который также прибавляется в соус, когда последний уже готов.

341. Соус пикант

1 луковица, 50 г масла столового, 1/4 стакана уксуса, 100 г томата, 1/4 стакана фюме, 2 стакана бульона, 1 ч. ложка холодной пассеровки, по 100 г корнишонов, маринованных грибов, кайенский перец по вкусу

Взяв луковицу средней величины, очистить ее, мелко изрубить и спассеровать на масле в глубоком сотейнике или кастрюле. Когда лук зарумянится, то прибавить в него столового уксуса, закрыть крышкой и высадить последний на нет, то есть дать уксусу совершенно выпариться; тогда прибавить пюре томатов, заранее спассерованного, влить фюме и бульон и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны; затем процедить его через салфетку и положить в него рубленые корнишоны и рубленые маринованные грибы, тоже отдельно спассерованные на масле, прокипятить соус с ними один раз, прибавить кайенского перцу и подавать в соуснике.

342. Соус о’бер

50 г муки французской, 50 г масла столового, 2 1/2 стакана рыбного бульона; для льезона: 2 желтка, 100 г масла сливочного, лимонный сок, кайенский перец по вкусу

Приготовить горячую белую пассеровку, развести ее кипящим рыбным бульоном, высадить соус до густоты сметаны, процедить через кисею, заправить льезоном из желтков и масла, проварить на пару, прибавить по вкусу лимонного соку и кайенского перцу. Этот соус подается к тем же блюдам, что и соус голландский, натуральный. Если соус о’бер подается к какой-нибудь зелени, то приготовляется на мясном или на курином бульоне.

343. Соус кольбер

50 г муки французской, 50 г масла, 2 1/2 стакана бульона, 100 г масла а-ля метрдотель, 10 шт. раковых шеек, 100 г шампиньонов, 2 желтка, лимонный сок по вкусу

Приготовить соус велюте на рыбном бульоне, то есть горячую белую пассеровку развести рыбным бульоном, высадить до густоты сметаны, заправить его желтками, смешанными с кусочком масла, проварить соус на пару и положить перед подачей кусок масла, приготовленный а-ля метрдотель, положить также шейки от вареных раков, шампиньоны, припущенные на масле и нарезанные кружочками, и прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус подается к отварной рыбе.

344. Соус а-ля шассер

1/2 стакана фюме, 2 стакана бульона, 150 г томата, 50 г масла, соль, кайенский перец, лимонный сок по вкусу, 200 г шампиньонов, 1/2 стакана белого вина сотерн

На той сковороде, где жарились филеи (если она не железная), приготовить соус так: положить пюре (консервы) томатов, прожарить его немного, прибавить холодную пассеровку и бульон, а если есть, то фюме; высадить соус немного, прибавить рубленые корешки шампиньонов и белое вино сотерн и вскипятить, потом процедить и тогда положить припущенные на масле шляпки шампиньонов, нарезанные кружочками, по вкусу лимонного соку и кайенского перцу.

• При высаживании соуса с вином сотейник или кастрюля должна быть плотно закрыта крышкой, чтобы не испарялся аромат вина. Соус этот можно приготовлять или в медном сотейнике, или на чугунной сковороде, но только не в железной посуде, от которой получает особый привкус, потому что в состав этого соуса входят томат и белое вино; оба продукта имеют кислоту.

345. Соус норманд

1 1/2 стакана рыбного бульона крепкого, 1 ч. ложка холодной пассеровки, 1/2 стакана сливок, 3 желтка, 100 г масла сливочного, лимонный сок, 1/4 стакана белого вина

Сварить из костей и голов судака с прибавкою ершей (для более крепкого вкуса) рыбный бульон, высадить его в сотейнике, чтобы осталось из 3 стаканов не более 1 1/2 или 1 стакана, вследствие чего соус получит более острый пикантный вкус, прибавить холодной пассеровки, белого вина, воды из-под мулей (если есть), густых сливок и высадить еще немного.

Сок, в котором припускались попьеты, тоже прибавить в соус.

Затем приготовить в отдельной кастрюле льезон из желтков и масла, влить в него понемногу приготовленный соус, поставить на пар, проварить до густоты сметаны, процедить через салфетку и прибавить по вкусу лимонного соку.

346. Соус вилеруа

100 г муки, 100 г масла, 1 1/4 стакана рыбного бульона, 1 1/4 стакана сливок, 50 г шампиньонов, лимонный сок по вкусу

Приготовив горячую белую пассеровку, развести ее хорошим рыбным бульоном, сваренным из костей и головы лососины с прибавкою ершей, прибавить густых сливок, мелко рубленых шампиньонов или шампиньонной эссенции и высадить соус до такой густоты, как пюре или тесто, тогда протереть и через сито и прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус употребляется специально для покрывания припущенных филеев курицы, цыплят, телячьих и бараньих отбивных котлет, филеев рыбы и проч., и потому должен быть очень густым (как пюре), чтобы не стекал с продуктов, которые им покрыты.

347. Соус вилеруа по-английски

Английский соус вилеруа отличается от вышеописанного тем, что он заправляется пюре из курицы или дичи и желтками. Пюре из курицы или дичи приготовляется точно таким же способом, как и для супов-пюре, а именно: припущенные до готовности филе курицы или рябчика мелко рубятся, потом толкутся в ступке с куском сливочного масла и после протираются через сито. Когда соус совсем готов и процежен, то в отдельную кастрюлю кладется приготовленное куриное пюре, 2 сырых желтка, и затем в этот льезон вливают понемногу процеженный соус, мешая все время лопаточкой, и проваривают на пару.

348. Соус субиз

5 маленьких луковиц, 50 г масла, 1/2 стакана бульона; для бешамеля: 50 г масла, 1/2 бутылки молока, 50 г муки французской, соль по вкусу

Очистить лук от кожицы, нашинковать потоньше, промыть в холодной воде и обланжирить в кипятке. Затем слить кипяток, прибавить в лук кусок масла, бульону, покрыть крышкой и

утушить до мягкости.

Прибавив к луку или отдельно приготовленного негустого соуса бешамель, или же приготовить его в той же кастрюле, дать несколько раз вскипеть, чтобы он загустел (получил густоту хорошей сметаны), тогда протереть через частое сито и прибавить по вкусу соли, можно также прибавить соку от баранины, очищенного от жира. Этот соус подается преимущественно к баранине.

Объяснения и примечания

Обланжиривание. Чтобы удалить из лука его запах, перед тушением его нужно обланжирить в кипятке.

Тушение. Тушеный лук дает более сильный вкус, чем спассерованный; поэтому для соуса субиз лук тушат в собственном соку.

Соус бешамель. Ввиду того, что в кастрюле, где тушится лук, имеется масло, соус бешамель, которым заправляется лук, можно приготовлять не отдельно, а в одной кастрюле с луком.

Тушение. При тушении соуса кастрюля должна быть покрыта крышкой, чтобы не испарился вкус лука.

Мука. Для соуса субиз муки берется очень небольшое количество, только для придания соусу связи; густоту же соусу дает само луковое пюре.

Протирание. Готовый соус нужно не процеживать, а протирать ложкой, чтобы самый лук не оставался на сите, а протерся и превратился в пюре, которое, главным образом, и дает соусу пикантный луковый вкус.

349. Соус пуллет

50 г муки французской, 50 г масла столового, 1 луковица, 1/2 стакана белого вина, 2 стакана бульона, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, 100 г масла сливочного, лимонный сок по вкусу

Очищенную сырую луковицу нашинковать, промыть в холодной воде, утушить с кусочком масла, залить белым вином, покрыть сотейник крышкой и высадить вино на нет (чтобы все вино впиталось в лук); тогда приготовить там же горячую пассеровку, влить консоме из курицы или обыкновенного бульону, подлить густых или ординарных сливок и высадить соус до густоты жидкой сметаны; потом процедить через салфетку,

заправить льезоном, как сюпрем, и проварить на пару. Перед подачей прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус можно также подать к отварным телячьим ножкам, отварным цыплятам или к пулярке, к отварной телячьей грудинке или головке и проч.; тогда в него кладут припущенные шампиньоны.

350. Соус робер

2 стакана глясу, 1 ст. ложка соуса эспаньоль, 1 луковица, 50 г масла сливочного, 1 ч. ложка эссенции шампиньонов или трюфельной, 1/2 стакана вина шабли, французская горчица по вкусу

Спассеровать на масле мелко изрубленный лук. Когда лук заколеруется, то прибавить глясу и соусу эспаньоль и высадить до густоты сметаны; затем прибавить вино шабли, шампиньонную или трюфельную эссенцию, французскую горчицу, еще раз вскипятить, процедить и подавать к различным жарким из мяса и дичи.

351. Соус пуаврад

1 ст. ложка соуса эспаньоль, 2 стакана глясу или бульону, 1/2 стакана уксуса, 2 головки гвоздики, 3 зерна кардамона, по щепотке мускатного ореха, майорана, тмина, 10 зерен простого и английского перца, 1 лавровый лист

Все перечисленные в пропорции пряности залить столовым уксусом, закрыть крышкой и сначала дать вскипеть на сильном огне, затем отставить на более медленный и высадить наполовину. Тогда прибавить соусу эспаньоль, глясу, проварить немного и процедить через салфетку. Этот соус подается к жарким из говядины, баранины и крупной лесной дичи: лося, серны и проч.

352. Соус дьябль

Если к соусу пуаврад прибавить 3 столовых ложки пюре томатов-консервов, предварительно спассерованных на масле, щепоточку сахару и, вскипятив несколько раз, прибавить кайенского перцу и кусок масла, то получится соус дьябль по-английски.

353. Соус женевский

1 стакан желе красной смородины, 1 стакан сока из-под жаркого, 1 ст. ложка соуса эспаньоль, 1/4 стакана глясу или фюме, 50 г масла сливочного

Распустить в кастрюле желе красной смородины (натурального, без клея), прибавить соусу эспаньоль, глясу и соку из-под жаркого, все вскипятить, процедить через салфетку и вытянуть куском сливочного масла. Этот соус подается преимущественно к жарким из крупной лесной дичи: к маринованной дикой козе, лосю и проч.

Выпечка и сладкие блюда

354. Расстегаи к ухе

Для теста: 400 г муки, 150 г масла, 3 желтка, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, 25 г дрожжей, по щепотке соли, сахара; для фарша: 100 г вязиги, 3 яйца, 100 г масла столового, 1 луковица, 1 суповую ложку бульона рыбного, соль, перец по вкусу, зелень петрушки

Приготовить кислое тесто русское или бриошное, по желанию. Пока тесто поднимается, нужно приготовить фарш из вязиги и вареных яиц. Вязигу предварительно вымочить за несколько часов до варки в холодной воде, а затем залить холодною водою и поставить вариться под крышкой, сначала на хороший огонь, но как только вода закипит, то составить на медленный огонь, где и варить все остальное время до готовности (2 1/2 часа).

Когда вязига сварится, то есть станет настолько мягка, что будет рваться при надавливании ногтем или вилкой, то слить с нее воду и мелко изрубить или же смолоть в машинке. Затем нашинковать одну небольшую луковицу, спассеровать ее на масле в сотейнике. Когда лук зарумянится, то положить туда же вязигу, прибавить немного масла, рыбного бульона и спассеровать еще немного. После того заправить вязигу солью, перцем, рубленою зеленью петрушки и смешать с рублеными яйцами, сваренными вкрутую.

Когда тесто поднимется, то раскатать его не очень тонко, вырезать выемкой кружки, на каждый кружок положить фаршу и защипать края, оставив середину расстегая открытою. Приготовив так все расстегаи, сложить их на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе около 1/4 часа. Затем смазать яйцом, в открытую середину каждого расстегая положить по кусочку масла и поставить в духовой шкаф средней температуры. Когда расстегаи будут готовы, то зарумянятся и свободно снимутся с листа. Готовые расстегаи переложить на блюдо, смазать маслом и накрыть сыроватым полотенцем, чтобы отмякли.

• Вязигу за несколько часов до приготовления вымачивают в холодной воде, чтобы она поскорее разварилась. Солить нужно уже сварившуюся вязигу, потому что соль, как известно, замедляет варку, и, кроме того, вязига краснеет, если ее солят во время варки. В фарш из вязиги необходимо прибавлять для сочности немного рыбного бульона, так как без него

заправленная только маслом вязига не будет сочная, а для придания фаршу красивого белого цвета можно прибавить немного хороших густых сливок (2 ст. ложки). Кроме вязиги, в расстегаи можно класть кусочки свежей или соленой рыбы, как то: осетрины, сига, семги и проч. Рыба кладется на вязигу как раз в открытую середину.

355. Яблоки Бонапарт

200 г муки французской, 200 г масла, 1/2 стакана воды, 100 г сахара, 1 кусочек ванили, 5 яблок

Приготовить слоеное тесто. Вынуть машинкой сердцевину из яблок, очистить их от кожицы и натереть лимоном, чтобы не темнели. Готовое слоеное тесто раскатать довольно тонко (в 1/2 пальца толщины), смазать яйцом, нарезать из него длинных полосок шириною с 1–1 1/2 пальца и каждое яблоко обернуть этой полоской. Для этого нужно взять яблоко в левую руку, а правой рукой взять полоску теста и, прижав ее большим пальцем левой руки к верхнему концу яблока, начать обертывать яблоко спиралью полоской теста так, чтобы ряды полосок находили немного один на другой и чтобы смазанная сторона теста яйцом приходилась к нижней стороне, прилегающей к яблоку. Все завернутые в тесто яблоки поставить на лист, смоченный холодной водой. В образовавшееся с верхней стороны яблока отверстие насыпать мелкого сахару, предварительно истолченного с ванилью и просеянного через частое сито.

Затем поставить яблоки в сильно горячий духовой шкаф; когда зарумянятся, то сбавить немного жар. Через 15–20 минут, когда тесто и яблоки хорошо пропекутся, вынуть их из печки и посыпать сахарной пудрой, истолченной с ванилью, пока горячие.

Объяснения и примечания

Обертывание яблок. Не следует разрезать тесто на очень узкие полоски, так как при обертывании яблока они очень вытягиваются и делаются еще уже. При завертывании яблок в тесто не следует последнее очень натягивать, потому что при печении оно может лопнуть и свалиться с яблока.

Желе из кожи. Если были взяты антоновские яблоки, то из кожицы их можно сварить желе, которое кладется в отверстие каждого яблока перед подачей к столу.

356. Слоеные трубочки с кремом

Для слойки: 200 г муки французской, 200 г масла, 1/2 стакана воды холодной, 1 ч. ложка соли; для крема: 3 желтка, 50 г сахара, 1 ст. ложка муки французской, 1/2 бутылки сливок ординарных, 50 г масла сливочного, 1/2 палочки ванили

Приготовить слоеное тесто, раскатать его довольно тонко, нарезать на длинные полоски шириною в палец каждая. Затем приготовить формы трубочек из сахарной бумаги, а еще лучше, если для этого имеются деревянные формочки трубочек.

Если формы деревянные, то смазать немного маслом. Каждую полоску теста обернуть вокруг формочки в виде ленты, начиная с узкого конца так, чтобы одна лента слегка покрывала другую. Обернуть таким образом все трубочки, положить их боком на лист, смоченный водой, и поставить печься, как обыкновенно слойку, в горячую печку.

Когда трубочки испекутся, то будут свободно отставать от формы. Готовые трубочки наполнить заварным кремом патисьер, или взбитыми сливками, или заварной меренгой. Для удобства крем выкладывают в приготовленный для этого бумажный корнет и из него уже наполняют трубочки.

Крем патисьер приготовляется так: отбить в кастрюлю желтки, прибавить сахар, французскую муку, кусочек ванили, развести сливками, поставить на плиту и проварить, чтобы стал густой, как пюре; тогда прибавить сливочное масло, размешать и остудить на холоде. Если после проваривания крем не будет достаточно гладкий, то протереть через сито, пока горячий.

357. Вафли

5 яиц, 200 г муки французской, 50 г масла сливочного, 1/2 бутылки густых сливок, по 1 ч. ложке соли, сахара, 1/2 бутылки молока, 400 г варенья

Распустив в кастрюле 50 г сливочного масла, поставить его на лед и начать взбивать лопаточкой до тех пор, пока сделается густым, как сметана, тогда начать прибавлять по 1 штуке желтки, всего 5 штук, и мешать в одну сторону. После желтков всыпать французскую муку и сейчас же прибавить молоко, и тогда уже все размешать вместе, прибавить по щепотке соли и сахару. Затем взбить в разных кастрюлях белки, оставшиеся от желтков, и густые сливки (1/2 бутылки); когда то и другое будет готово, то

прибавить сначала белки в сливки, а потом эту смесь в тесто, размешать его осторожно сверху вниз, поставить кастрюлю с тестом в лоханку с холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовив для этого вафельные доски. Тесто следует класть в доски по полной столовой ложке и печь на сильном огне.

Объяснения и примечания

Желтки. Для того чтобы вафли не рвались во время печения и были бы нежны, нужно хорошенько растереть масло с желтками и класть желтки уже в густое, а не в распущенное масло. В тесто для вафель лучше класть одни желтки, а не яйца целиком, так как от белков, если они положены не взбитыми, тесто бывает твердое.

Белки прибавляются в тесто взбитыми, в таком виде они придают тесту пышность и легкость. Если желают иметь более сухие, хрустящие вафли, то вместо 5 можно положить 7 белков на эту пропорцию муки. Так как белки легче сливок, то всегда белки прибавляют в сливки. Масло берется сливочное и всегда в растертом, а не топленом виде, так как жидкое масло делает тесто жирным, потому что плохо соединяется с мукой. Не следует увеличивать пропорцию масла, так как тогда вафли будут рваться.

Мука и молоко. Для того чтобы тесто было гладкое и не имело комков, необходимо муку и молоко прибавить одновременно, сразу, молоко также прибавляется для того, чтобы вафли были суше и хорошо снимались с досок; для вафель лучше брать муку французскую, нежели конфектную (крупчатку). Из французской муки получается тесто нежнее, чем из крупчатки.

Сахар. В тесто для вафель не следует класть много сахару, потому что от этого вафли выходят тяжелыми и при печении горят.

Вафельные доски. Для того чтобы при печении вафли хорошо отставали от доски и не ломались, доски никогда не следует мыть водой, а нужно их смазать жиром, насыпать в середину соли и прокалить хорошенько на плите, а потом тщательно вытереть бумагой. Если же доски моют, то окончательно портят их, и поэтому при печении вафли не отстают от них.

Качество вафель. Достоинство вафель заключается в том, чтобы они были легки и прозрачны; легкость и пышность вафель зависит от количества взбитых сливок, взятых на данную пропорцию муки. Можно на 200 г муки положить не 1/2, а 1/4 бутылки густых сливок; конечно, в последнем случае вафли

не будут так легки и пышны, как в первом. Кроме того, если вафельные доски плоские и неглубокие, то даже и при большом количестве сливок вафли не могут быть очень пышны и высоки.

Жар плиты. Для печения вафель требуется сильный жар, чтобы доски быстро накалялись. Когда кладут тесто, то доски должны дымиться; в противном случае вафли будут плохо сходить с досок.

• Есть другой способ приготовления вафель, без молока с большим количеством взбитых сливок, очень нежных и легких. Но для таких нежных вафель нужно иметь дорогие глубокие доски, иначе сливки будут непроизводительно затрачены.

• Если в доме нет глубоких досок, то лучше делать тесто с меньшим количеством сливок. Кроме того, очень хорошие, пышные вафли можно делать из кислого теста.

358. Кексы сырные

200 г муки, 150 г сыра, 150 г масла, 2 желтка, 1 ст. ложка мадеры, соль, кайенский перец по вкусу

Высыпав на стол пшеничную муку, сделать посередине углубление в виде колодца, в которое насыпать натертого на терке английского честеру или какого-либо другого острого сыру. В полученной горке из сыра сделать также ямку. Таким образом, мука и сыр представляют из себя как бы два колодца, положенных один в другой. В образовавшееся углубление из сыра положить желтки, влить мадеры, положить по вкусу соли, кайенского перцу и осторожно соединить сначала желтки с мукой, а затем уже начать соединять одновременно с мукой и сыром.

Когда тесто будет такой густоты, как жидкая сметана, то положить в него куском столовое масло и начать соединять его с тестом, сначала ножом, а потом проделать тесто руками до гладкости, пока вся мука войдет в него. Вымесив хорошо тесто, дать ему немного остыть на холоде, потом раскатать тонким пластом и, при помощи железных формочек, нарезать различные фигуры, как то: в виде полумесяца, круглые, ажурные внутри, продолговатые и пр. Вырезав все фигурки, сложить их на лист, посыпанный мукой, и поставить в духовой шкаф в хороший жар, как и сдобное тесто, на 10–15 минут.

Когда кексы будут готовы, то немножко зарумянятся и свободно сойдут с листа. Готовые кексы переложить с листа на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать к рассольнику-консоме или к какому-либо другому острому, пикантному супу.

Объяснения и примечания

Сорт сыра. Для придания тесту большей остроты всегда лучше брать острый и сухой сыр. Если взять чересчур жирный, то тесто выходит очень маслянистым и кексы рассыпаются.

Тертый сыр. В натертом сыре не должно быть никаких комков, потому что от них тесто может выйти не гладким.

Общее замечание. Все правила, относящиеся к приготовлению сдобного теста, необходимо применять и при приготовлении теста на сырные кексы, чтобы последние вышли рассыпчатыми и нежными.

359. Гречневые блины (царские)

Пропорция на 10 человек: 600 г муки гречневой, 600 г муки пшеничной, 150 г сметаны, 3/4 бутылки густых сливок, 2 1/2 бутылки молока, 10 яиц, 150 г масла, 25 г дрожжей, по 1 ст. ложке соли, сахара

Вскипятить 1 бутылку молока, остудить его так, чтобы было чуть теплым; в отдельный стакан положить дрожжи, развести их несколькими ложками этого молока и влить их в остальное молоко. В просторную кастрюлю просеять всю пропорцию гречневой муки, развести ее понемногу молоком, соединенным с дрожжами, хорошо размешать и поставить подниматься в теплое место на 3/4 или на 1 час, как опару для кислого теста. Опара должна иметь густоту хорошей сметаны. Когда опара хорошо поднимается, то прибавить в нее желтки, растертые с маслом и со сметаной, всыпать всю пшеничную муку, прибавить еще 3–4 стакана теплого молока, соли и сахару и выбить хорошенько лопаточкой, чтобы не было комков и чтобы тесто хорошо отставало от лопатки, и поставить его еще подниматься на 1 1/2–2 часа. По прошествии этого времени взбить в двух разных кастрюлях сливки и оставшиеся от желтков белки и затем соединить их вместе. Положив белки в сливки, прибавить эту смесь в тесто, размешать все осторожно сверху вниз и дать еще постоять на столе 10–15 минут, чтобы немного подошло. Затем раскалить предварительно вычищенные чугунные сковороды, смазать их растопленным маслом, налить по полной ложке теста и печь сначала на одной стороне, а когда блин слегка зарумянится и будет отставать от сковороды, то полить его сверху маслом, перевернуть осторожно ножом на другую сторону и испечь так же. Блины подаются с икрой, со сметаной, с маслом, с творогом, с семгой и проч.

Объяснения и примечания

Качества хорошей гречневой муки. Гречневая мука хороша только свежая; лежалая же для блинов совершенно непригодна. Покупая муку, необходимо обращать внимание на то, чтобы мука не имела затхлого запаха и комков, указывающих на то, что мука лежалая. Нередко лежалую муку, просеяв, прибавляют к свежей; тогда остающийся в ней, хотя и легкий, затхлый запах выдает эту подбавку. Кроме того, если смочить муку водой (хотя бы на чайной ложечке), то хорошая гречневая мука не содержит в себе никаких крапинок. Черные крапинки в гречневой муке, особенно ясно различаемые, если ее смочить, указывают на плохую очистку зерна от скорлупы. Такая мука для блинов мало пригодна. Чем суше мука, тем больше идет молока в тесто.

Количество гречневой муки вполне зависит от желания; можно брать гречневой муки вдвое более, чем пшеничной, или обратно, пшеничной брать вдвое более, чем гречневой, или же брать равно пшеничной и гречневой муки, как указано в пропорции. Если желают, чтобы опара подошла скорее, то ее ставят из пшеничной муки, а если с приготовлением блинов особенно не торопятся, то можно ставить опару из гречневой муки, в особенности в том случае, если гречневой муки взято больше, чем пшеничной. Гречневая мука тяжелее пшеничной, а потому и опара, замешанная на этой муке, поднимается дольше.

Опара для блинов. Во избежание неудачи, крайне важно уловить момент подъема опары. Чем лучше поднялась опара, тем рыхлее, нежнее блины. В то же время нельзя дать опаре много перестоять. Поэтому всегда лучше ставить опару в день приготовления блинов, а не накануне, как делают многие хозяйки; за ночь в теплом месте опара перейдет, то есть перекиснет, и самые блины получат кислый привкус. Если опара сядет, то есть станет уже заметно опускаться, то скоро отводенеет, и хотя бы вода эта была тщательно отцежена и само тесто обновлено новой порцией муки, блины уже не могут выйти рыхлыми и ровными во всей массе. Ввиду только что сказанного понятно, почему нужно стараться заводить блины за 3 1/2–4 часа до начала печения. Если бы почему-либо случилось завести их раньше и по ходу опары видно, что тесто перестоит, то, сняв с теплого места опару, поставить ее в комнате же в холодную воду или на снег, чтобы охладить ее со дна. При этом, однако, нужно быть очень осторожным и не мешать опары, чтобы не дать ей сильно опасть и не застудить ее во всей массе. Когда нужно такой остуженной опаре дать подниматься, следует поставить кастрюлю в теплую воду, и опара будет продолжать подниматься.

Желтки и масло. Желтки и масло кладутся в опару в растертом виде для придания тесту более нежного вкуса. Вся сдоба, то есть желтки, масло и сметана, а также соль и сахар прибавляются в то время, когда опара поднялась, а не тогда, когда ее только заводят, так как сдоба замедляет подъем опары.

Взбитые белки и сливки. Взбитые белки и сливки придают блинам легкость и пышность; при печении блины от прибавления взбитых белков и сливок хорошо поднимаются и делаются очень легкими. Ввиду того, что белки легче сливок, при соединении их белки всегда прибавляются в сливки, а не сливки в белки. Белки и сливки прибавляются в тесто перед самым печением; в противном случае опадут, отскочат водой, и блины не будут пышными. Так как тесто должно находиться у самой плиты во время печения блинов, то, чтобы оно не нагревалось, кастрюлю с ним можно поставить в холодную воду.

Густота теста. Готовое тесто для блинов должно иметь густоту жидкой сметаны. Если тесто для блинов густое, то блины бывают толсты. Густое тесто можно разбавить молоком.

Чистка сковород. Предназначенные для печения блинов сковородки прежде всего должны быть вычищены, но не вымыты; чтобы к сковороде не приставал блин, она должна быть чистою, глянцевитою. Для блинов всегда берутся толстые чугунные сковороды; тонкие же железные сковороды годятся только для пресных блинчиков. Чистят сковородки следующим способом. Поставить сковородки на плиту, смазать их жиром, всыпать (побольше) крупной соли и, дав им хорошенько прокалиться, отставить. Когда они остынут настолько, что их можно придерживать за край рукой, взять толстой серой бумаги и, скомкав ее, быстро протереть ею сковородку, стараясь стереть всю приставшую грязь и нагар. Затем вытереть еще раз хорошенько сковородку сухой солью и, наконец, сухой чистой тряпкой. Так следует поступать как с новыми, еще не держанными сковородками, а равно и со сковородками, которые будто бы «вовсе не пекут». Равным образом не следует сковородку отскабливать ножом. Если случится, что тесто начнет приставать к сковородке, нужно вычистить ее, как было только что сказано, и сковородка снова сделается вполне годною.

Жар плиты. Для блинов, как и для вафель, всегда нужно иметь очень горячую плиту, чтобы сковороды хорошо накалялись, тогда блины быстро пекутся. Если плита холодная, то блины всегда будут жесткие и тягучие, несмотря на то что тесто приготовлено вполне правильно. Удобнее всего печь блины в русской печке, они выходят очень пышные и легкие.

Заварные блины. Эти же блины можно сделать заварными;

тогда опара заводится из пшеничной муки, а гречневая мука прибавляется после подъема опары, и все завариватся горячим молоком, как указано в нижеследующем рецепте. Если гречневая мука заваривается горячим молоком, то последнее берется в большем количестве, иначе тесто будет очень густое.

Печение блинов. Не следует наливать на сковородки очень мало теста и долго печь блины; от этого они делаются сухими и жесткими. Наливая теста на сковороду, его следует брать сверху и не мешать при этом остального теста, потому что от этого оно опадает и теряет пышность. Блины должно печь на горячей плите, тогда будут пышные и легкие.

Поправки

Исправление тягучего теста. Нередко случается, что тесто для блинов получается очень тягучим, резинообразным, и прибавлять тогда к нему взбитые белки и сливки становится почти невозможным. Чаще всего это случается, когда для блинов опару заводят из пшеничной муки. Не особенно высокого сорта мука, замешанная при этом не сразу, легко образует комки; чтобы разбить их, приходится очень долго вымешивать опару, и тесто в результате получается тягучим. Чтобы избежать этого, следует брать для опары муку лучшего качества, сухую, которая сразу замешивается без комков и потому не требует продолжительного вымешивания. Если, однако, случится, что тесто сделается тягучим, то его можно полить тонкой струей теплого молока и размешать. Почти всегда этим приемом удается устранить тягучесть теста. При опаре из гречневой муки это случается очень редко.

Исправление густого теста. Нередко также бывает, что уже совершенно готовое тесто для блинов окажется густым. Если в него уже положены взбитые белки и сливки, то разводить его молоком нельзя, так как молоко плохо соединяется с готовым тестом, и для полного соединения тесто придется долго размешивать, отчего оно опадет и блины не будут уже пышными, рыхлыми. Поэтому следует отделить небольшую часть теста, развести ее молоком в отдельной посуде, размешать до полного соединения молока с тестом и уже это разведенное тесто соединить с оставшейся густой массой.

360. Заварные гречневые блины

400 г муки гречневой, 400 г муки пшеничной,

2 стакана воды, 1 1/2 бутылки молока, 150–200 г масла столового, 5 яиц, 25 г дрожжей, соль по вкусу

Взяв по весу нужное количество дрожжей, развести их в 2 стаканах тепловатой воды около 30 °С, вылить в горшок, в который уже заранее положена пшеничная мука, размешать, выбить хорошенько опару лопаточкой, накрыть полотенцем и поставить подниматься в теплое место на 1–1 1/2 часа. Когда опара поднимется до такой степени, что начнет понемногу опускаться, то всыпать в нее самой лучшей гречневой муки и ошпарить ее горячим молоком, которое нужно сразу вылить в тесто, быстро размешать его и выбить лопаточкой до гладкости, чтобы в тесте не было никаких комков, которые значительно ухудшают вкус блинов. Дать тесту немного остыть, потом прибавить столовое масло, растертое с желтками, соль и сахар по щепотке, выбить еще раз хорошенько и поставить подняться на 3/4–1 час.

Когда тесто вторично хорошо поднимется, то прибавить к нему взбитые белки, нагреть блинные чугунные сковороды, смазать их распущенным маслом, налить на сковороду тонкий слой теста, положить на середину или поджаренные заранее снетки или рубленые яйца, или какой-либо другой фарш, налить второй слой теста, и когда нижняя сторона зарумянится, то перевернуть блин на другую сторону и дать ей тоже зарумяниться.

• Гречневую муку можно заварить отдельно, и тогда уже прибавлять в опару. Когда гречневая мука заварена горячим молоком, то тесто поднимается гораздо скорее.

361. Красные блины

600 г муки пшеничной, 1 бутылка молока, 150 г масла сливочного, 5 яиц, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу

Всыпать в горшок половину всей пшеничной просеянной муки, влить туда же дрожжи, разведенные в молоке (1 1/2 стакана), выбить хорошенько опару лопаточкой и поставить подниматься на 1–1 1/2 часа в теплое место. Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее желтки, растертые добела с маслом, а также соль и сахар по вкусу, остальную муку и молоко (тоже 1 1/2 стакана), размешать все хорошенько и поставить тесто подниматься во второй раз на 1/2–3/4 часа. По прошествии этого времени, когда тесто хорошо поднимется,

прибавить к нему взбитые белки, размешать и начать печь блины так, как указано выше.

362. Пасха заварная

1,6 кг творога прессованного, 8–12 желтков, 400 г или 600 г (по вкусу) сахара, 2 стакана сливок, 400 г масла сливочного, 1 палочка ванили, 200–400 г цукатов, 200 г изюма

Отбить в кастрюлю желтки, прибавить к ним мелкий сахар, развести сливками, положить палочку ванили, разрезанную вдоль, и проварить до очень густого налета (значительно гуще, чем для сливочного мороженого). В горячий льезон прибавить сливочное масло, наломав его кусочками, и остудить, мешая. После того соединить льезон с протертым сухим творогом, прибавляя постепенно льезон в творог и хорошо размешивая. Прибавить туда же цукаты, нарезанные кубиками, и синий изюм без косточек. Затем всю массу снова проварить (до пара), переложить в форму, выложенную кисейкой, и наложить легкий пресс на 12 часов. Цукаты, изюм и миндаль кладутся по желанию в большем или меньшем количестве.

363. Абрикосовая заварная пасха

800 г творога прессованного, 400 г абрикосового пюре, 400 г масла сливочного, 400 г сахара мелкого, 6 желтков, цедра лимонная с 1 лимона, 100 г изюма синего, 200 г цукатов

Абрикосовое пюре-консервы проварить с сахаром и желтками до густого налета. Затем слегка остудить, соединить с творогом, прибавить цукаты и еще раз проварить до пара. В горячую массу прибавить сливочное масло, наломав его кусками, и лимонную цедру. Остудив, выложить в форму и поставить под пресс.

• Абрикосовое пюре можно заменить малиновым или земляничным. Пасхи, приготовляемые с фруктовым пюре, лучше делать заварными, так как они сохраняются лучше сырых.

364. Пасха сырая (царская)

800 г творога отжатого, 2 стакана сахара, 2 стакана масла растопленного, 1/2 бутылки густых сливок, 6 желтков, 1 палочка ванили, 200 г цукатов

Положить под пресс творог. Растереть в чашке сливочное масло добела, прибавить к нему вареные, протертые через сито желтки и мелкий сахар, предварительно истолченный с ванилью и просеянный, и растереть все хорошенько вместе. Затем вынуть из-под пресса творог, протереть его через сито, соединить вместе с растертой массой, растереть еще хорошенько в одну сторону, чтобы образовалась гладкая масса; после того прибавить цукаты и густые взбитые сливки, размешать осторожно и выложить в пасочницу.

• Ввиду того, что сырая пасха, в особенности со взбитыми сливками, портится (киснет) гораздо скорее, чем заварная, ее нужно делать в небольшой пропорции и сохранять на льду, а также не класть изюма, коринки и миндалю, от которых она еще скорее скисает.

365. Пасха красная (запеченная)

1,2 кг творога отжатого, 150 г масла сливочного, 150 г сметаны, 300 г сахара, 6 желтков, 1 палочка ванили, 150 г цукатов, 100 г изюма синего, 100 г миндаля

Отжать творог под прессом и протереть его через сито. В широкой посуде растереть сливочное масло с сахаром и ванилью, прибавить туда же густую (лучше, если прессованную) сметану и сырые желтки, размешать и соединить с протертым творогом, положить цукаты, нарезанные кубиками, синий изюм (без косточек) и шинкованный миндаль. Затем взять каменную огнеупорную форму с отверстием в середине, положить в нее кисейку или старое тонкое полотно и выложить в эту форму приготовленную пасху не более как до 3/4 вышины формы, закрыть сверху краями кисейки, поставить форму на сковороде в русскую печку или в духовой шкаф на 3 или на 4 ч. в легкий жар. Когда пасха станет красная не только с боков, но и в середине, и затвердеет, то вынести на холод, чтобы хорошо застыла, тогда уже можно выложить из формы и снять кисейку.

• Пасха эта сохраняется дольше, чем вареная, так как, будучи хорошо пропечена, не подвергается порче и, кроме того, имеет особый оригинальный вкус и вид. Ее приготовляют в некоторых местах на юге России и называют «запеканкой». Ввиду того, что в печке пасха подымается, не следует накладывать форму доверху, так как тогда все поплывет через края формы. Чтобы не запачкать дно печки, форму следует ставить в печку на сковороде. Жар должен быть очень легкий, чтобы пасха пропеклась равномерно внутри и с краев.

Общие примечания ко всем пасхам

Творог для пасох должен быть лучшего качества, то есть не иметь горьковатого или кисловатого привкуса, должен легко протираться и не иметь комков. Как очень сырой творог не годится для пасох, так и слишком компактный творог не дает нежного вкуса. Для получения нежной и гладкой пасхи необходимо соблюдать следующие правила: а) творог протирать через сито, а не через решето, б) очень тщательно растирать творог с остальными продуктами и не соединять его с ними сразу, а постепенно.

Сахар. Для сырых пасох нужно брать мелкий сахарный песок, а не кристаллический. Сливочное масло как в сырые, так и в заварные пасхи прибавляется всегда в твердом, а не топленом виде, растертое дает лучший вкус, чем топленое. Желтки в сырые пасхи можно класть в вареном и в сыром виде. Вареные желтки придают пасхе желтоватый цвет, если положены в большом количестве. Цельные яйца совсем не кладутся в пасху, так как придают ей компактность.

Сметана, прибавляемая в пасху, должна быть очень густая (прессованная), иначе пасха будет жидкая и может развалиться.

Густые сливки, прибавляемые в сырую пасху, должны быть очень хорошо взбиты. Их прибавляют последними, когда уже вся масса хорошо размешана. Когда массу долго мешают со сливками, то они теряют пышность.

Льезон для заварных пасох должно проварить очень густо, тогда пасха не развалится. Сначала лучше проварить один льезон, а потом уже с творогом проварить вторично.

Сливочное масло прибавляется после проваривания, но в горячий льезон, чтобы хорошо соединилось с массой.

Формы для пасох бывают металлические и деревянные, первые не должны быть ржавые, а вторые не должны издавать запаха. Ввиду этого формы должны быть тщательно вымыты горячей водой. То же самое нужно сказать и о дощечках, которыми накрывается сверху пасха, они должны быть абсолютно чистыми.

Пресс. Если творог был хорошо отпрессован, то накладывается легкий пресс в виде небольшого кирпича, который должен быть хорошо вымыт. Плохо отпрессованная пасха может развалиться, а сильно отпрессованная не будет нежна на вкус.

Посуда, в которой растираются все продукты, должна быть эмалированная или каменная (чашки), но не медная и не деревянная. При растирании продуктов в медной посуде стирается полуда, отчего портится посуда, и растертая масса

получает синеватый цвет. А при растирании в деревянной посуде попадают кусочки дерева в массу или сообщают ей какой-либо привкус, если эта посуда употребляется в дело не в первый раз.

366. Бисквит обыкновенный

10 яиц, 200 г сахара мелкого, 100 г муки пшеничной, 100 г муки картофельной, лимонная цедра с 1 лимона или 1/2 палочки ванили

Отбить в каменную чашку желтки, а белки все отделить в другую кастрюлю или кондитерский котелок и вынести на холод. В желтки прибавить мелкий сахар (сахарный песок) и растереть добела лопаточкой или деревянной ложкой. Растирать нужно в одну сторону и до такой степени, чтобы сахара не было слышно. Если кладется ваниль, то ее разрезают вдоль и прибавляют в желтки во время растирания. Когда желтки с сахаром хорошо растерты, то всыпать муку — смесь пшеничной и картофельной. Муку всыпать понемногу и продолжать тесто размешивать в одну сторону. Всыпав всю муку, взбить крепко белки и положить их туда же в тесто, мешая последнее в это время осторожно сверху вниз. Соединив тесто с белками, вынуть ваниль и сейчас же выложить тесто в приготовленную форму, то есть смазанную внутри маслом и обсыпанную картофельной мукой.

Тесто можно накладывать только до 3/4 вышины формы, потому что во время печения бисквит должен еще подняться. Выложив тесто в форму, поставить ее в духовой шкаф в средний жар и держать до тех пор, пока бисквит будет свободно отставать от краев формы и воткнутая в середину его щепочка будет совершенно сухая; тогда вынуть его осторожно из формы на сито и дать остыть. Этот бисквит может подаваться как самостоятельное пирожное или печенье со сливками или вареньем, а также он служит основой всех бисквитных тортов, как то: орехового, шоколадного, мокко, абрикосового, миндального и проч.

Объяснения и примечания

Мука. Картофельная мука прибавляется в тесто для придания ему большей легкости и сухости. Если дома есть французская (мягкая) мука, то картофельную можно не класть совсем, а брать одну французскую (200 г).

Цедра лимонная. Если в бисквит кладется для аромата

лимонная цедра, то ее натирают на терке и кладут в тесто во время растирания с мукой.

Форма. Для бисквита лучше всего брать специальные бисквитные, раздвижные формы из тонкого железа (как форма для куличей, но только ниже и шире) или же, за неимением этой формы, можно печь в глубоком сотейнике. Но так как последний толще формы, то бисквит печется дольше и, кроме того, труднее вынимается, чем из раздвижной формы.

• О бисквитах, подаваемых к шоколаду (бисквит а-ля кюльер): приготовляется точно такое же бисквитное тесто, как указано выше. Когда тесто будет уже совсем готово (соединено с белками), то выложить его в корнет (бумажный или холщовый мешок) и отсадить (выпустить) на лист, покрытый писчей бумагой, длинные палочки длиною в палец, а шириною пальца 1 1/2 на расстоянии друг от дружки 2 см, чтобы не склеились. Затем поставить лист с бисквитами в духовой шкаф в легкий жар. Когда бисквиты слегка заколеруются и подсохнут, то снять их с листа вместе с бумагой и намочить последнюю с противоположной стороны холодной водой; тогда бисквиты сейчас же отстанут от бумаги. Этот сорт бисквита подается преимущественно к шоколаду, а также идет для приготовления различных сладких блюд, как горячих, так и холодных (пудингов, шарлотов и проч.).

367. Женуаз заварной (бисквит)

10 яиц, 200 г сахара, 200 г муки, 200 г масла сливочного, духи — по желанию

Отбив в кастрюлю яйца целиком, всыпать в них мелкий сахар, смешать вместе, поставить кастрюлю на плиту и взбивать веничком до тех пор, пока масса сделается пышной и побелеет; тогда составить кастрюлю на стол и продолжать взбивание до тех пор, пока масса увеличится в 2–3 раза против своего первоначального объема. Затем прибавить в тесто духи: ваниль, цедру лимонную, или какую-нибудь эссенцию, или толченый горький миндаль, всыпать постепенно пшеничную (французскую) муку и мешать осторожно, стараясь не мять тесто, чтобы оно было пышное; в противном случае бисквит выйдет тяжелым и невкусным. Когда тесто смешано с мукой, то влить распущенное масло, наблюдая за тем, чтобы оно было только теплое, но не горячее. Прибавив масло, опять размешать осторожно тесто, вылить в форму, смазанную маслом и обсыпанную картофельной мукой, и сейчас же ставить форму в печку, не оставляя ее на

столе, отчего масло сядет на дно и получится закал зеленоватого цвета.

Жар в печке должен быть средний, но не горячий; кроме того, не следует часто открывать печку и хлопать заслонкой. Нужно, по крайней мере, не открывать печку 1/2 часа, в противном случае середина провалится, отчего торт получит некрасивый вид и, кроме того, в середине его образуется закал. Форма для этого торта берется круглая или четырехугольная, железная, то есть такая, какая всегда употребляется для обыкновенного бисквита. Дно формы должно быть гладкое. Когда тесто испечется, то должно свободно отстать от краев формы, и воткнутая в середину его щепочка должна быть совершенно суха.

Если тесто было посажено в слишком горячую духовую печь, отчего сверху может сгореть (сделается черным), тогда как середина в это время будет еще сырая, тогда следует накрыть сверху мокрой бумагой или полотенцем для того, чтобы верх не горел, а пропекалась только одна середина. Когда бисквит испечется, то вынуть его из формы и подавать самостоятельным печением или приготовить из него какой-нибудь торт. Женуаз можно также выпекать в рамке (форма с отверстием внутри).

• При приготовлении женуаза можно не все яйца отбивать сразу, а постепенно прибавлять по 1 шт. Осадок от масла, оставшийся на дне посуды, не следует вливать в тесто.

368. Торт мокко

Все продукты, как для женуаза, и в таком же количестве и, кроме того: 200 г масла сливочного, 200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки кофе мокко

Испечь в круглой форме женуаз. Когда он будет испечен и остынет, то разрезать его пополам, на два равных круга, и промочить их черным кофе настолько, чтобы бисквит был сочный; тогда опять положить один круг на другой, чтобы торт принял натуральный вид. Затем приготовить масло мокко и смазать им густо верх и бока торта. Для того чтобы мокко покрывал торт ровным слоем, нужно сглаживать его горячим ножом.

Смазав верх и бока, посыпать торт сахарным песком. Оставшийся мокко выложить в корнет из бумаги, надеть металлический зубчатый наконечник и сделать наверху и на боках украшения от руки. Украшения, конечно, зависят от вкуса и умения приготовляющего; можно на середине торта сделать гирлянду цветов, или лиру, или вензель (если это делается кому-либо в подарок), или звезду, или же просто борт или сетку.

Сверху еще посыпать мелким сахаром и поставить ненадолго на холод. Если делают гирлянду цветов, то листья можно сделать тоном темнее цветов. Для этого только часть мокко нужно отделить в другую посуду и прибавить в него больше кофе.

Приготовление мокко. Положив в кастрюлю сливочное масло, слегка подогреть его, чтобы удобнее было растирать. Когда масло будет теплое, то всыпать в него сахарную пудру, поставить посуду в холодную воду или на лед и начать растирать лопаточкой, пока масло и сахар превратятся в однородную массу. Тогда начать прибавлять туда же понемногу заваренный тепловатый черный кофе и продолжать растирать все время лопаточкой, пока весь кофе будет соединен с массой. Кофе для этого лучше брать высшего сорта и заваривать его без цикория, чтобы он придал торту хороший вкус и аромат. Хорошо, конечно, брать не лежалый, а только что изжаренный и смолотый кофе, который еще не успел утратить свой аромат. Изо всего количества кофе нужно 1/2 чашки отделить для промачивания бисквита.

• Можно приготовить заварной мокко. Для этого кофе с сахаром нужно прокипятить и тогда уже прибавлять его в масло, мешая последнее лопаточкой. Посуду в это время нужно поставить на лед, иначе мокко будет жидкий. Чтобы мокко быстрее застыл, в прокипяченный с сахаром горячий кофе можно прибавлять немного желатину (на 1 стакан жидкости 2 листа).

• Точно таким же способом можно приготовить шоколадный, фисташковый, земляничный, абрикосовый и прочие торты, но только вместо кофе к растертому с сахаром маслу прибавить тертый шоколад или какое-либо пюре. Тогда внутри торт смазывается натуральным пюре, а сверху убирается уже приготовленной массой.

369. Ореховый торт

400 г орехов грецких очищенных, 400 г сахара, 18 яиц, 3 ст. ложки сухарей; для фаршировки: 200 г миндаля, 200 г сахара, 4 ст. ложки сливок, 4 яйца

Отбив в каменную чашку желтки, всыпать туда же истолченный просеянный сахар и растереть хорошенько в одну сторону, чтобы сахар не хрустел. Когда желтки с сахаром хорошо растерты, то всыпать туда смолотые грецкие орехи, очищенные, конечно, предварительно от скорлупы и кожицы, как для гурьевской каши и мороженого. Размешав желтки с орехами, всыпать туда же мелко толченные просеянные сухари, еще раз хорошенько размешать, положить взбитые белки, оставшиеся от

отделенных желтков, размешать тесто сверху вниз и выложить в тонкие жестяные бисквитные формы, смазанные предварительно маслом и обсыпанные мукой. Накладывать тесто нужно только до половины или до 3/4 вышины формы, потому что оно должно в печке подняться, и если наложено слишком высоко, то пойдет через край.

Торт должен печься в печке средней температуры, в холодной печке нельзя печь, потому что опадут белки, а в горячей сильно зарумянится сверху, а внутри плохо пропечется. Во время печения нельзя очень часто открывать печку и хлопать заслонкой, потому что торт может опасть.

Когда торт готов, то он отойдет от краев формы и воткнутая в середину щепочка будет сухая. Это количество теста нужно печь в двух формах обыкновенной величины.

Готовые торты переложить на решето и остудить, потом разрезать каждый торт на два круга, уложить на блюдо сначала один круг, смазать его всей приготовленной миндальной массой, накрыть другим кругом, который также смазать миндальной массой, накрыть третьим кругом и, смазав последний раз, наложить четвертый круг, корочкой кверху, покрыть сверху сахарной глазурью и убрать половинками орехов, очищенных не только от скорлупы, но и кожицы, для чего очищенные от скорлупы орехи нужно ошпарить кипятком и дать полежать в кипятке минут 10, накрыв крышкой, и тогда кожица легко сойдет с них. Необходимо еще прибавить, что для этого торта нужно брать молотые, а не толченые орехи, потому что последние всегда делаются сыроватыми, что не годится для торта; от этого он плохо поднимается и выходит тяжелым.

Миндальная масса приготовляется так: смолов в машинке очищенный от кожицы миндаль, прибавить к нему мелкий сахар, яйца целиком, ординарные сливки, размешать и поставить на плиту. Проварить, как мороженое, мешая лопаточкой, пока не загустеет, но не давать кипеть, потому что яйца свернутся. Когда масса загустеет, то вынести на холод, застудить и тогда уже смазывать ею торты. В этот торт мука совсем не кладется, ее заменяют молотые орехи и толченые сухари.

370. Дрезденский торт

300 г муки пшеничной, 300 г масла сливочного, 300 г сахара, 12 яиц, 1/2 палочки ванили, 200 г мармелада, 200 г пюре абрикосового, 400 г сахара для глазури, 1 лимон, вода

Положив в глубокую чашку сливочное масло, растереть его добела сначала одно, а потом с мелким сахаром, истолченным с ванилью. Когда масло хорошо разотрется с сахаром, то начать вводить в него по одному желтку и одновременно с ним всыпать по ложке муки, продолжая растирать.

Введя все желтки и всю муку, взбить крепко оставшиеся от желтков белки, ввести их в тесто, смешать последнее сверху вниз для того, чтобы белки не опадали, и выложить на медные сотейники, смазанные несоленым маслом и обсыпанные картофельной мукой. Накладывать тесто в сотейник нужно только до трех четвертей вышины последнего. Выложив торты на сотейники, поставить их в духовой шкаф средней температуры. Когда торт будет готов, то отойдет от краев сотейника и воткнутая в него щепочка будет совершенно сухая.

Готовые торты переложить с сотейников на решето и дать остыть, между тем приготовить глазурь для торта так: всыпать в кастрюлю колотый сахар, залить его холодной водой и поставить вариться на плиту до такой степени, чтобы при опускании сиропа в стакан с холодной водой образовался мягкий шарик.

Уварив сироп до указанной степени, перелить его в каменную чашку, которую поставить в холодную воду, и начать его растирать лопаточкой, подливая по капле лимонного соку и холодной воды. Когда глазурь побелеет и получит такую густоту, что не будет стекать с лопаточки, то разрезать остывшие торты на круги так, чтобы из каждого торта образовалось два круга.

Дрезденский торт всегда нужно печь на нескольких сотейниках, и притом подбирать последние так, чтобы они были не одинаковой величины, а один больше другого. Чем большее число взято сотейников, тем красивее выйдет готовый торт. Последний должен изображать из себя усеченную пирамиду, имеющую широкое основание и узкую вершину. Для получения такой пирамиды и нужно на блюдо положить сначала кружок самого большого торта, а потом постепенно накладывать торты меньшей величины. В хозяйстве, где есть целый комплект сотейников (12–13 шт.), приготовление этого торта не представляет особого затруднения.

Пропорция торта, указанная в нашем рецепте, может быть помещена в трех сотейниках средней величины. Но, конечно, по мере того, насколько хотят увеличить число кругов, нужно увеличить и пропорцию всех продуктов. Уложив указанным образом круги тортов на блюдо, промазать между каждыми двумя кругами абрикосовым пюре, приготовленным заранее с сахаром, затем покрыть весь торт глазурью так, чтобы последняя покрывала и уступы, образующиеся при накладывании тортов от

постепенного уменьшения их величины. Покрытый глазурью торт убрать по уступам разноцветным мармеладом, нарезанным кубиками, а верх торта убрать тем же мармеладом в виде шахматной доски.

• Этот торт также можно и сверху украшать абрикосовым пюре вместо глазури из сахару, и тогда, вместо мармеладу, торт украшают рубленым миндалем и фисташками по уступам, а верх убирают гирляндой из маседуана или цукатов.

• Для придания торту более нежного вкуса в абрикосовое пюре, назначенное для промазывания торта, можно прибавить заварной крем патисьер, как для персиков бурдалю. Так как абрикосовое пюре продается без сахара и не протертое, то, откупорив банку, его сначала нужно протереть, потом прибавить сахару столько, сколько по весу получится пюре, поставить на плиту и высадить до такой степени, чтобы пюре стало густое и прозрачное.

371. Неаполитанский пирог

200 г муки, 200 г масла, 200 г сахара, 200 г миндаля очищенного, 4 яйца, абрикосовое пюре для смазывания, фрукты для гарнировки, слойки на 100 г муки

Ошпарив кипятком миндаль, очистить от кожицы, вымыть в холодной воде и истолочь, подливая по капле воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль хорошо, мелко истолчен, то прибавить в него все количество масла сразу и протолочь еще немного. Масло обыкновенно кладется в застывшем виде, потому что застывшее масло лучше соединяется с миндалем и последний не маслится. После масла положить туда же, по очереди, мелкий сахар, затем яйца целиком и, наконец, муку. Всю эту смесь протолочь еще раз хорошенько, чтобы тесто получило связь.

После того выложить тесто из ступки на лист, вынести на холод и застудить. Когда тесто хорошо застынет, то выложить его на доску, посыпанную мукой, раскатать в тонкий пласт и вырезать из теста тарелкой или чем-либо несколько кружков одинаковой величины. Вырезав все кружки, положить на лист бумаги, смазанный маслом, затем переложить на железный лист и испечь в духовом шкафу средней температуры. Испекши все кружки, осторожно снять их с бумаги, каждый кружок промазать абрикосовым пюре и наложить друг на дружку. Готовый пирог покрыть сверху сахарной глазурью и кругом, в виде веночков, убрать кольцами из слоеного теста. В середину каждого кольца положить цукаты вишни, а середину пирога убрать звездой из

фруктов маседуан или цукатов.

• Для слоеных колец приготовляется хорошая слойка из французской муки. Из этой слойки вырезаются круглой пирожной выемкой или стаканом маленькие кружки, в которых также еще меньшей выемкой вырезается середина, и таким образом получается форма кольца. Все эти кольца смазываются потом яйцом и пекутся в духовом шкафу.

372. Песочный торт плоский, в виде пирога

400 г муки пшеничной, 300 г масла сливочного, 200 г сахара мелкого, 1/2 стакана сливок ординарных; для пюре: 15–20 яблок, сахара — сколько получится пюре

Высыпав всю муку на стол, смешать ее с сахаром, сделать в середине углубление в форме колодца, прибавить сливки, соль и размешать осторожно муку со сливками. Когда тесто будет иметь густоту жидкой кашицы, то прибавить в него все количество масла куском и вымесить тесто руками до гладкости. Это тесто также можно делать иным способом, а именно: не прямо на столе, а сначала в чашке. Если тесто делается в чашке, то сначала растирается одно масло добела.

Затем, когда масло хорошо растерто, то прибавляется в него сахар и тоже растирается все вместе. После сахара прибавляются сливки и часть муки. Когда тесто сделается довольно густым, то выкладывается на стол и замешивается уже на столе до гладкости, пока выйдет вся мука. Это тесто можно также приготовлять с желтками (3 шт.), тогда не нужно брать сливки. Приготовив тесто, придать ему форму круга, толщиною в 1/2 пальца, сложить на медный лист, вынести на холод и застудить. Когда тесто хорошо застынет, то, не смазывая его ничем, поставить испечься в духовой шкаф, сначала в средний, а потом в легкий жар. Пока торт печется — около часу — приготовить яблочный мармелад.

Для этого мармелада нужно взять антоновские яблоки, нарезать кусочками и, не очищая от кожи, сложить в кастрюлю, прибавить ложку воды и припустить в собственном соку на плите. Когда яблоки будут мягки, то протереть их. Полученное пюре взвесить, и сколько по весу получится пюре, столько же положить в него мелкого сахару и поставить пюре на плиту провариться, мешая почаще лопаткой. Проваривать пюре нужно до такой степени, чтобы сделалось настолько густым, чтобы не стекало, а падало с лопаточки. Проварив пюре, остудить его, смазать им весь торт сверху, толщиною в палец.

Оставшееся пюре сложить в бумажный корнет и сделать из него на торте различные украшения в виде переплета и проч. Затем посыпать пюре сверху крупно толченным сахаром и прижечь каленой лопаткой (саламандрой), как гурьевскую кашу, чтобы на пюре образовалась румяная корочка.

373. Кекс английский

400 г муки, 400 г масла, 16 яиц, 400 г сахара, 50 г коринки, 150 г цукатов

Сливочное масло растереть добела сначала одно, а затем вместе с мелко толченным просеянным сахаром (можно брать ванильный или лимонный сахар). Когда масло с сахаром хорошо разотрется, то есть сахар совершенно не будет слышен, то начать туда прибавлять по одному желтку и продолжать растирать тесто в одну сторону, а белки отделять в особую кастрюлю. После желтков всыпать постепенно всю муку, размешать, вынести тесто на холод и застудить хорошенько. Когда тесто застынет и станет очень густым, то положить в него перебранную коринку, резанные ломтиками цукаты, прибавить взбитые белки, размешать и выложить в специальную продолговатую форму толстого железа. Форму предварительно нужно густо смазать маслом и обсыпать мукой, а на дно формы, кроме того, следует положить лист промасленной чистой бумаги. Тесто нужно накладывать до 3/4 вышины формы, потому что в печке кекс поднимается, и если наполнить им форму доверху, то тесто, поднявшись, пойдет через край формы. Кекс должен печься не менее 1 часа и непременно в средней температуре для того, чтобы равномерно пропекся. Готовность кекса определяется так же, как и готовность прочих печений, то есть если воткнутая в середину щепочка сухая и кекс отошел от краев формы, то готов. Выложив кекс из формы на решето, дать остыть и тогда уже нарезать.

• Если желают иметь более плотный кекс, то можно класть яйца целиком. Кекс, сделанный на взбитых белках, всегда бывает нежнее и легче кекса, в который положены яйца целиком. Но нужно, однако, заметить, что многие, наоборот, предпочитают плотный и тяжелый кекс легкому и воздушному. Цукаты и коринка кладутся в застывшее тесто для того, чтобы при печении не упали на дно, а были бы равномерно распределены по всему кексу. Для кекса всегда должно выбирать толстую форму, в противном случае он с боков будет гореть, а в середине долгое время будет сырой.

374. Бриошь

Бриошь (brioche) — это маленькая сдобная булочка. Первоначально раскатывается круглая булочка, слегка обсыпанная мукой. Посередине этой булки протыкается пальцем или скалкой отверстие; другой небольшой кусок теста раскатывается в виде продолговатого яйца и вставляется тонким концом своим в отверстие круглой булочки так, что более толстый конец остается сверху в виде большой пуговки. Края булочки надрезываются слегка кончиком ножа.

Самое тесто для бриошей замешивается различно. На обыкновенные brioches fines берется на 800 г муки, 400 г масла, 17 г сахару, столько же соли и 12 яиц.

Прежде всего приготовляется из 1/4 или 1/2 всего количества муки густая опара (колобок), которая поднимается в теплой воде; из остальной муки, воды, масла, соли, сахару и половины яиц, пока опара поднимается, замешивают тесто средней густоты.

По мере того как выделывают тесто, прибавляют к нему остальные яйца. Выделав тесто, соединяют его с опарой, снова выделывают (выбивают) на столе, как всегда, густое кислое тесто и ставят в теплое место подняться (часа на два). Поднявшееся тесто проделывают еще раз, дают снова немного подняться и затем ставят на лед или в холодное место, чтобы тесто застыло.

Когда тесто застынет, разделывают из него указанной формы булочки; пекут на листе бумаги; вынимают, когда подрумянятся.

• Вкус бриошей также много зависит и от качества масла, тонкости муки и свежести яиц. Для бриоши следует брать французскую муку, так как из нее тесто получается нежнее, чем из конфектной муки. Бриошь можно делать не с цельными яйцами, а на одних желтках, тогда тесто получается еще нежнее на вкус и желтоватого цвета.

375. Постные булки

600 г муки, 200 г миндаля, 1 1/2 стакана миндального молока, 100–150 г масла постного, 100 г сахара мелкого; дрожжи, духи — по желанию

Ошпарив миндаль кипятком, очистить его от кожицы, промыть и истолочь в ступке очень мелко, подливая понемногу холодной воды (всего 1 1/2 стакана). Когда миндаль хорошо истолчется, то процедить его через салфетку. Полученное миндальное молоко подогреть немного, распустить в нем дрожжи и поставить на этом молоке опару из половины всего количества

просеянной муки. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить в нее мелкий сахар, постное масло (ореховое, горчичное), по вкусу соли, каких-либо духов, всыпать остальную муку, замесить не очень крутое тесто и выбить его хорошенько на столе, чтобы отставало от рук и стола. Выбив тесто, поставить его подниматься, как и всякое кислое тесто, на 1 1/2–2 часа.

По прошествии этого времени, когда тесто поднимется, выложить его на доску, разделать по желанию большие или маленькие булки, сложить их на лист, посыпанный мукой, дать немного подняться на листе, потом смазать водой с сахаром и поставить печься в духовой шкаф средней температуры. Готовые булки снять с листа, закрыв сыроватым полотенцем, чтобы отмякли.

• Постные булки можно также приготовить, вместо миндального молока, на розовой воде. Пропорция муки, дрожжей и сахару берется та же, что и для предыдущего рецепта. Розовой воды для этого количества муки берется 1 1/2 стакана. Вода, так же как и миндальное молоко, сначала немного подогревается, и затем уже в ней распускаются дрожжи и заводится опара, как указано выше. В булки, приготовляемые на розовой воде, прибавляется немного шинкованного миндаля (на эту пропорцию муки — 50 г миндаля сладкого и 10 шт. горького). Миндаль прибавляется в то время, когда кладется сахар и остальная мука, то есть когда опара уже поднялась.

• Постные булки также можно приготовлять с маком. Последний кладется в тесто в то время, когда разделываются булки. На это количество берется 200 г маку, который ошпаривается кипятком и потом, когда вода стечет, толчется в ступке. После того истолченный мак заправляется медом или сахаром и намазывается густым слоем на раскатанный кружок теста, который свертывается рулетом и в таком виде уже складывается на лист или же нарезается небольшими продолговатыми кусочками. Затем уже эти булочки кладутся на лист и пекутся, как указано выше.

376. Шафранный крендель

800 г муки пшеничной, 8 желтков, 100 г миндаля, по 100 г коринки и цукатов, 300 г масла, 200 г сахара, 1/2 бутылки сливок ординарных, 50 г дрожжей, шафран

Подогреть 1 стакан сливок до теплоты парного молока, распустить в них дрожжи и приготовить густую опару на половине всего количества просеянной муки. Пока опара

поднимается, растереть желтки с мелко истолченным и просеянным сахаром добела. Во время растирания желтков прибавить к ним шафран. Когда желтки с сахаром хорошо растерты, то соединить их со сливочным маслом, которое тоже предварительно нужно растереть добела. Затем перебрать и промыть коринку, и когда опара хорошо поднимется, то ввести в нее растертые с сахаром и маслом желтки, нарезанные цукаты и коринку, размешать хорошенько, прибавить остальную муку и сливки, выбить тесто на столе и поставить подниматься вторично.

Когда тесто поднимется, то, выложив его на доску, раскатать жгутом, сложить на лист, смазанный маслом, придать форму кренделя, дать еще подняться немного на листе, потом смазать яйцом, украсить шинкованным миндалем и поставить в духовой шкаф средней температуры. Готовый крендель должен свободно сойти с листа. Шафран нужно настоять на водке.

• Из этого же теста можно приготовить кулич, который испечь в форме или на сковороде.

377. Мазурек на дрожжах

800 г муки, 15 желтков, 1 стакан сливок, 200 г масла сливочного, 150 г сахара, 50 г дрожжей, духи — по желанию; для украшения: 15 белков, 200 г миндаля, 200 г коринки, 200 г цукатов, 200 г сахарной пудры

Поставить опару, по желанию густую, как для французского кислого теста, или жидкую, как для русского теста, на тепловатых сливках из 200 г муки. Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее по вкусу соли, растертые с сахаром добела желтки, растертое отдельно сливочное масло, какие-нибудь духи и размешать все хорошенько, затем всыпать туда остальную муку и вымесить хорошенько тесто сначала в горшке, а потом выбивать его на столе руками до тех пор, пока не отстанет от стола и рук; тогда поставить еще подниматься на 1 1/2–2 часа.

Готовое поднявшееся тесто раскатать по величине листа, положить на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе в теплом месте, потом покрыть взбитыми белками, смешанными с сахарной пудрой или мелким сахаром, убрать шинкованным миндалем, перебранной коринкой и резаными цукатами и поставить в духовой шкаф средней температуры. Когда мазурек готов, то свободно сойдет с листа.

378. Мазурек из бакалия

3 яйца, 2 ст. ложки муки, духи — по желанию, сахар, по одной чайной чашке миндаля, кишмиша и коринки, синего изюма (малаги), винных ягод

Перебрать и промыть каждое отдельно: синий изюм, кишмиш, коринку и винные ягоды, которые нужно, кроме того, еще нарезать небольшими кубиками. Миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и просушить, оставить цельным. Когда все перебрано, то соединить и смешать вместе с мелким, толченым, просеянным сахаром, прибавить туда же муку и яйца целиком, какие-нибудь духи и размешать все хорошенько.

Затем сложить на лист белые круглые облатки так, чтобы нигде не оставалось пустого места, и намазать их приготовленной массой толщиною в 2 пальца, потом поставить в легкий духовой шкаф и дать подсохнуть и зарумяниться. При укладывании облаток им можно придать круглую или продолговатую форму.

379. Марципанный мазурек

400 г миндаля очищенного высушенного, 400 г сахара мелкого, 7 белков, 100 г цукатов вишен

Взяв указанное количество миндалю, предварительно ошпаренного и высушенного, смолоть его в машинке как можно мельче, смешать с мелким сахаром, положить туда же 7 белков, размешать хорошенько, сложить всю эту массу в толстую кастрюлю и проварить на угольях. Для этого нужно высыпать на сковородку горячие уголья, поставить на них кастрюлю и проварить марципан, все время мешая, до тех пор, пока масса побелеет и сделается совершенно густою; тогда выложить ее на лист, покрытый вощеной бумагой, которую предварительно нужно смазать прованским маслом для того, чтобы застывший марципан не пристал к бумаге. Выложив марципан на бумагу, нужно разровнять его ложкой по всему листу так, чтобы марципан был везде одинаковой толщины; затем, завернув бумагу конвертом так, чтобы марципан был со всех сторон закрыт бумагой, вынести на холод и застудить.

Когда марципан хорошо застынет, то раскатать его, как тесто, скалкой, толщиною в полпальца, придать круглую форму, обровнять края и положить на лист, покрытый бумагой, смазанной прованским маслом.

Обрезки теста раскатать и сделать рант и переплет на марципан, как для сладкого пирога, и поставить в средний жар духового шкафа. Когда мазурек зарумянится и пропечется, то

сбавить жар так, чтобы шкаф был только теплый, и в этом шкафу продержать его еще некоторое время, чтобы подсох. Готовый мазурек убрать вареньем, положив в каждую клеточку переплета по несколько ягод. Вместо варенья можно украшать марципан цукатами вишен. Из такого марципанного теста можно делать не только мазурек, но и маленькие марципанные шарики.

Для получения такого марципана берут кусочек марципанного теста и закатывают в руках шарик, потом складывают эти шарики так же, как и мазурек, на лист, покрытый вощеной бумагой, смазанной прованским маслом, и пекут в легком духовом шкафу; когда марципаны зарумянятся и подсохнут, то готовы.

380. Кулич шафранный (сдобный)

1,2 кг муки пшеничной, 15 желтков, шафран, 1 мускатный орех, 100 г изюма, 100 г цукатов, 200 г сахара, 300 г масла сливочного, 50 г миндаля, 10 зерен кардамона, 1 бутылка сливок или молока, 50 г дрожжей

Развести дрожжи в подогретых сливках и поставить на них бриошную (густую) опару из 600 г муки. Когда опара поднимется, то слить воду (в которой она поднималась), ввести в нее растертые с маслом и сахаром желтки, толченый кардамон, перебранный, промытый и отсушенный изюм, настоянный на водке шафран, толченый мускатный орех, нарезанные цукаты, шинкованный миндаль и всю остальную муку и сливки. Выбив хорошенько тесто на столе или на доске, положить обратно в горшок и поставить подниматься на 1 1/2–2 часа; выложить до половины вышины в высокую, жестяную, круглую форму, смазанную маслом и обсыпанную мелкими сухарями; дать подняться в форме до 3/4 вышины и поставить в печь легкой температуры. Готовность кулича узнается так же, как и готовность прочих печений.

• Куличи из такого теста всегда лучше печь небольшой величины, потому что они лучше пропекаются, чем большие. Из данной пропорции можно испечь два кулича. Этот кулич лучше делать на одних желтках, без взбитых белков, от прибавки которых кулич скоро черствеет. Если куличи желают печь в форме, то тесто нужно делать несколько жиже, чем для куличей, которые пекутся на листах.

381. Лимонная баба

150 г муки пшеничной, 150 г муки картофельной, 3 лимона, 300 г сахара, 15 яиц, 8 г сахара или лимонной цедры, щепотка соли

Взяв кусочек сахару, стереть им со всех лимонов цедру, но только одну верхнюю, желтую, часть. Затем истолочь этот сахар в ступке с остальным количеством сахару и просеять, чтобы всего получилось не более 300 г сахарной пудры. Сняв с лимонов цедру, залить их холодной водой в таком количестве, чтобы последняя доверху покрыла лимоны, и сварить лимоны до мягкости, то есть до такой степени, чтобы воткнутая в них соломинка проходила в середину лимона без затруднения. Сварив лимоны, остудить их, разрезать пополам, вынуть зернышки, нарезать на кусочки и растереть лимоны так, чтобы они совершенно превратились в гладкую массу. Когда лимоны хорошо растерты, то прибавить к ним весь сахар, затем все желтки, отделенные от белков, и продолжать растирать, как тесто для бисквита. После этого прибавить муку, состоящую из смеси пшеничной с картофельной, размешать, чтобы тесто было совершенно гладкое и не имело комков, прибавить все взбитые белки, остававшиеся от желтков, размешать осторожно сверху вниз и выложить тесто в форму для бабы, смазанную хорошо маслом и обсыпанную мукой. Накладывать тесто нужно только до 3/4 вышины формы, потому что в печке оно поднимается. Сначала бабу нужно поставить в довольно сильный жар, но потом, когда она поднимется и зарумянится, то печь все остальное время в среднем жару. Готовность этой бабы определяется так же, как и готовность всех печений. Лимонную бабу советуем печь не в очень высоких формах, потому что она очень нежна и в высокой форме может опасть. Лучше всего брать для этой бабы формы вышиною 25 см. Но так как, конечно, все тесто не войдет в такую форму, то брать их две или три штуки.

382. Ромовые бабы к кофе или к чаю

600 г муки пшеничной, 200 г масла сливочного, 100 г сахара, 12 яиц, 1 1/2 стакана сливок ординарных, дрожжи; для подливки: 100 г сахара, 1 стакан воды, 4 ст. ложки рома

Поставить жидкую опару на сливках из половины всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее сливочное масло, растертое с сахаром, и яйца целиком, кладя последние не все за раз, а по одной штуке. Во время прибавления

яиц опару нужно все время выбивать лопаточкой, чтобы белки выбивались и самое тесто потом было пышно и нежно. Положив в опару все яйца, прибавить туда же щепотку соли, всю остальную просеянную муку и выбить тесто еще раз хорошенько, чтобы стало очень пышным.

Выбив хорошо тесто, дать ему подняться в теплом месте 1 1/2–2 часа. После того как тесто поднимется, выложить его в специальные маленькие формочки для баб. Формочки эти нужно предварительно смазать маслом и обсыпать мукой. Тестом нужно заполнять 1/3 часть всей формы, потому что в формочках оно должно подняться.

Выложив тесто в формочки, дать ему подняться в теплом месте до 3/4 вышины формы. Затем поставить все формочки на лист, а последний в духовой шкаф средней температуры и испечь бабы. Готовность баб определяется тем, что края их свободно отойдут от формочки и на поверхности образуется румяная корочка. За неимением маленьких порционных формочек можно испечь одну бабу в большой форме. Когда бабы будут готовы, то, не давая им остыть, вынуть их из формочек и, пока горячие, облить их ромовой подливкой. Для этой подливки варится легкий сахарный сироп. Когда сироп будет готов, то есть сахар распустится в воде и сироп несколько раз вскипит на плите, то прибавить в него белый ром и затем дать вскипеть только один раз, чтобы ром не потерял своего аромата. Каждая баба смачивается ромом в таком количестве, чтобы совершенно напиталась ромом и не была сухая.

• Для этих баб можно делать тесто не с цельными яйцами, а со взбитыми белками, последние прибавляются в готовое тесто, перед тем как его выкладывают в формы. Бабы поливаются сиропом перед подачей.

383. Кружевная баба

1/2 бутылки сливок ординарных, 15 желтков, 150 г масла сливочного, 25 г дрожжей, 100 г сахара мелкого, 600 г муки, духи — по желанию, соль по вкусу

Название кружевной эта баба получила потому, что нарезанные ломтики готовой бабы так нежны, что напоминают собою кружева, конечно, если только баба вполне удалась.

Из половины количества муки приготовить жидкую опару на сливках в горшке и поставить ее в теплое место подниматься на 1 1/2–2 часа; пока опара поднимается, выбить хорошенько желтки с мелко истолченным просеянным сахаром. Выбивать

желтки с сахаром нужно до такой степени, пока они побелеют и обратятся в пену. Когда опара хорошо поднимется, то начать вводить в нее по очереди выбитые желтки и остальную муку. При соединении опары с желтками и остальной мукой ее нужно все время выбивать лопаточкой.

Выбив хорошенько опару с желтками и мукой, положить в тесто по вкусу соли и несколько капель каких-нибудь духов, например, ванильной, лимонной или какой-либо другой эссенции, затем прибавить туда же в тесто растертое добела сливочное масло.

Последнее предварительно нужно подогреть на плите, а потом выбить на льду лопаточкой, пока не побелеет и станет густым. Положив масло в тесто, последнее нужно опять хорошенько выбить и тогда уже поставить подниматься в теплое место на 1 1/2–2 часа. Вообще, выбивать тесто для бабы нужно очень долго; от этого зависит ее пышность и легкость. Обыкновенно выбивают до тех пор, пока на поверхности теста появятся большие пузыри. Когда тесто поднимется, выложить его осторожно в высокую жестяную форму для бабы (до половины вышины), выложенную бумагой, которую нужно смазать маслом, обсыпать сухарями, дать еще подняться бабе в форме до 3/4 вышины и поставить в русскую печь такой температуры, как для печения нежных булок (в очень легкий жар). Когда баба будет готова, то воткнутая щепочка будет совершенно суха.

Готовую бабу переложить на подушку и все время, пока она не остынет, перекатывать осторожно со стороны на сторону; остуживать бабу нужно непременно на подушке, но не на решете, как остальные печенья, потому что она очень нежна и на решете может сломаться. Эту бабу можно сделать на большую и на меньшую пропорцию. Во сколько раз уменьшается или увеличивается количество желтков и муки, во столько раз нужно уменьшить или увеличить и пропорцию остальных продуктов. За неимением большой формы тесто можно разделить на несколько форм.

• Сдобные высокие бабы и куличи можно делать только в том случае, если в квартире есть хорошая русская печка. В противном случае лучше делать менее сдобное тесто, то есть на указанную пропорцию муки класть меньше желтков, сахару и масла. В духовом шкафу очень трудно испечь высокую сдобную бабу; большею частью тесто оседает и образуется «закал», так как в духовом шкафу не может быть такой равномерный жар, как в русской печке. Чем лучше устроена печь, тем лучше выходят бабы и куличи. В духовом шкафу лучше всего делать бабу из той пропорции, которая указана здесь. В хорошей русской печке

можно испечь бабу, в которую на 1,2 кг муки идет до 60 желтков. В духовом же шкафу из такого теста ничего не выйдет.

384. Заварная украинская баба

600 г муки пшеничной, 1/2 бутылки сливок ординарных, 18 желтков, 200 г масла сливочного, 200 г сахара мелкого, 1/4 стакана изюма, 50 г дрожжей

Взяв сначала из всего количества 1 стакан лучшей пшеничной муки, просеять ее в чашку и заварить 1 стаканом кипяченых горячих сливок, размешать хорошенько и дать остыть до теплоты парного молока. Тогда развести в 1/2 стакане тепловатых сливок дрожжи, вылить их в заваренную муку, размешать и дать подняться.

Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее желтки, сахар и масло. Желтки предварительно нужно растереть с сахаром и потом туда же прибавить растертое отдельно добела масло и все это, уже смешанное вместе, ввести в опару. После того всыпать в опару всю остальную муку, прибавить немного соли и изюм синий, предварительно перебранный от веточек и хорошо промытый. Затем выбить тесто хорошенько лопаточкой до такой степени, чтобы оно все превратилось в пузыри, и тогда поставить подниматься в теплое место. Когда тесто достаточно поднимется, то выложить его в специальную форму для бабы, но так, чтобы тесто всего не доходило до 1/4 вышины формы, потому что оно должно еще подняться в печке.

Форма для печения смазывается маслом и обсыпается мукой или же выкладывается промасленной бумагой. Баба должна печься в легком жару, но только, конечно, не в каленой печке. При печении бабы не следует сильно хлопать дверцей — может опасть.

Готовность бабы определяется так же, как и готовность всех прочих печений — щепочкой. Остуживать бабу нужно на подушке.

385. Миндальные кольца

400 г миндаля, 2 белка, 400 г сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока

Взяв 400 г сладкого миндаля и 10 зерен горького, ошпарить его кипятком, накрыть крышкой и дать постоять на столе 10 минут; затем очистить от кожицы, просушить и нашинковать очень тонко вдоль зерна (можно слегка поджарить). В отдельной

посуде растереть добела 400 г сахарной пудры с двумя белками, прибавляя по капле лимонной кислоты или лимонного соку, всего 1 чайную ложку.

Когда масса хорошо разотрется, то есть получит совершенно белый цвет и будет держаться на лопаточке, не спадая, то положить в нее приготовленный шинкованный миндаль, перемешать хорошенько, положить кучками на облатки (облатки берутся самого крупного размера и покупаются в аптекарском магазине) и разделать чайной ложечкой в форме колец. Вся масса должна лежать на облатке в форме колечка, середина же последней остается пустою. Приготовленные кольца поставить на листе в самый легкий жар в духовой шкаф. Кольца должны высохнуть, но иметь белый, а не румяный цвет. Если желают приготовить кольца розового цвета, то растертую массу подкрашивают кармином, а затем уже кладут шинкованный миндаль.

386. Итальянское печенье

100 г миндаля, 200 г сахара, 200 г масла сливочного, 300 г муки пшеничной, 4 желтка, по 1 щепотке коринки и гвоздики

Ошпарить миндаль кипятком, очистить от кожицы и истолочь в ступке помельче, прибавить корицы и гвоздики. Когда миндаль хорошо истолчен, то растереть отдельно сливочное масло, сначала одно, а потом с сахаром, прибавить туда же желтки, растереть еще. Затем в эту массу положить истолченный миндаль и муку, замесить тесто. Когда последнее будет хорошо проделано, то раскатать его потоньше, вырезать какими угодно фигурками, смазать каждую фигурку яйцом, посыпать сахаром, сложить на лист, посыпанный мукой, и испечь в легком духовом шкафу.

387. Английское мелкое печенье к чаю

Пропорция № 1: 500 г муки пшеничной, 250 г масла сливочного, 150 г сахара мелкого, 3 яйца, 17 г имбирного сахара, 1 ч. ложка соли, 50 г коринки

Просеять муку на стол, сделать в середине углубление в виде колодца, положить туда сначала яйца, сахар (тот и другой) и соль, размешать осторожно ножом все это с мукой. Когда получится тесто густоты жидкой сметаны, то положить туда холодное масло куском и вымесить тесто до гладкости, сначала

ножом, а потом руками. Тесто должно быть очень рыхлое, а потому его не следует очень много месить. Приготовить тесто, вынести его на холод на 1 час, чтобы мука хорошо соединилась с маслом и сахаром.

Затем раскатать тесто толщиною в 1 см, нарезать резцом или выемкой различные фигуры, сложить тесто на листы, смазанные слегка маслом и посыпанные мукой, смазать каждую фигуру яйцом, посыпать вычищенной коринкой и испечь в среднем жару до золотистого колера. Сохранять до употребления на решетках в сухом месте.

Пропорция № 2: 500 г муки, 250 г масла сливочного, 150 г сахара мелкого, 8 г лимонного сахара, 3 желтка, 6 ст. ложек сливок, 2 г соли

Тесто приготовляется таким же образом, как и в первом случае, но только кладется не имбирный, а лимонный сахар, в самое тесто кладутся не яйца целиком, а желтки и сливки. Лимонный сахар приготовляется так: вымыть, вытереть лимоны и срезать с них верхнюю кожицу, срезая ее как можно тоньше, чтобы срезалась только одна желтая часть корки, так как только желтая часть корки имеет аромат, белая же часть дает горечь. Срезав корку, высушить ее в очень легком жару или же лучше всего в тени солнца, потом мелко изрубить, сложить в ступку, прибавить туда же колотого сахару, растолочь хорошенько и просеять через шелковое сито. Цедра должна быть хорошо высушена, и сахар непременно должен быть взят кусками, а не мелкий, иначе цедра плохо столчется и сахар не будет иметь аромата. На 1 ложку цедры берется 50 г сахару.

Имбирный сахар. Приготовляется так же, то есть имбирь толчется с кусками сахара, потом все просеивается через шелковое сито. На 500 г сахару идет около 30 г имбирю.

388. Шанежки (сибирские булочки)

800 г муки пшеничной, 200 г масла, 100 г сахара, 6 желтков, 1 1/2 стакана молока, 25 г дрожжей; для смазки: 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки муки

Поставить опару на молоке из 1/2 всего количества муки. Когда опара поднимется, то положить в нее соль, растертые и смешанные вместе желтки, масло и сахар, высыпать остальную муку, замесить тесто и выбить его на столе руками до тех пор, пока не будет отставать от рук и стола; тогда поставить еще раз

подняться в теплое место. Затем разделать круглые, плоские булочки, сложить их на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе, затем смазать их смазкой, приготовленной так: взять указанное количество сметаны, растереть ее с маслом, прибавить туда же 2 чайных ложки муки, смазать этою массою булочки и поставить их печься в духовой шкаф средней температуры.

389. Кюммелькухен

1 1/2 стакана молока, 600 г муки пшеничной, 1/2 стакана сахара мелкого, 1/2 стакана — 100 г масла столового, 50 г масла сливочного, 12 г тмина, 50 г дрожжей, 5 желтков

Распустить дрожжи в тепловатом молоке и поставить густую опару из всего количества молока и 1/2 части всей муки. Когда опара хорошо поднимется через 15–20 минут, то слить воду, в которой поднималась опара, положить с 1/2 чайной ложки соли, затем желтки, масло и сахар, приготовленные как всегда. Можно, конечно, класть каждое в отдельности, то есть сначала сахар, потом желтки и, наконец, распущенное масло, но при таком способе все это не может так хорошо и быстро соединиться между собою и с опарой, как в первом случае, а потому и самое тесто выходит не таким нежным.

Положив в опару растертую массу, вымешать ее хорошенько лопаточкой, всыпать остальное количество муки, выбить тесто в горшке лопаткой до тех пор, пока оно будет отставать от краев и стенок горшка, а также лопатки, и поставить еще раз подняться на 1 1/2 часа. Готовность подъема узнается так: если в поднявшееся тесто опустить лопаточку и оно сейчас же опадет, то готово.

Когда тесто хорошо поднимется, то разделать из него маленькие, круглые булочки, сложить их на лист, смазанный маслом, и поставить подняться на четверть часа; потом сделать в середине каждой булочки углубление пальцем и положить туда по кусочку сливочного масла, смешанного с тмином, и дать еще раз подняться минут 10, потом смазать желтком, разведенным молоком или сливками, и поставить в духовой шкаф в средний жар на 20 минут, пока не зарумянятся и будут свободно сходить с листа. Готовые булочки переложить на блюдо, смазать верх маслом и накрыть сыроватым полотенцем для того, чтобы отмякли.

390. Зандкухен, или песочное печенье

400 г муки, 300 г масла сливочного, 200 г сахара, 3 желтка, 50 г миндаля очищенного

Смешать муку с сахаром, сделать в середине ямку в виде колодца, положить туда желтки, щепотку соли и масло куском и замесить тесто руками, соблюдая все правила, как при приготовлении сдобного рассыпчатого теста. Затем вынести тесто на холод и застудить. Когда тесто остынет, то раскатать толщиною около 1/2 пальца, вырезать кружки маленьким стаканом, рюмкой или зубчатой выемкой, сложить их на лист, посыпанный мукой, смазать сверху белком, посыпать очищенным шинкованным миндалем и поставить в горячий духовой шкаф. Когда пирожные зарумянятся и будут свободно сходить с листа, то готовы. Вынув их из печки, дать немного остыть на листе, а потом снять осторожно на блюдо ножом; горячие снимать нельзя, потому что ломаются. Тесто для зандкухена можно делать с вареными желтками, которые нужно протереть через сито.

Е. А. Авдеева
Поваренная книга русской опытной хозяйки

Супы и похлебки

391. Санкт-петербургский суп

2 курицы, 3 яичных белка, бульон, коренья, навага, сливочное масло, сливки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 6 ч. ложек картофельной муки, 4 ст. ложки томатного пюре, 350 мл сотерна, ароматные травы, печень налима, кайенский перец, соль

Приготовить консоме из кур следующим способом: снять с кур филеи, покрыть шпиком и поставить в холодное место для другого употребления. С гвисов и крыльев снять мелкие части, изрубить мелко, истолочь в ступке, прибавить яичные белки, размешать, выложить в обширную кастрюлю, положить все куриные кости, развести процеженным бульоном, поставить на огонь и мешать. Когда закипит, прибавить тех кореньев, которые более нужны для вкуса консоме, и варить на легком огне, пока бульон не очистится и не получит надлежащий вкус (бульон доливается часто по ложке холодною водою, чтобы мера бульона осталась одинакова). Когда бульон будет готов, процедить сквозь салфетку в суповую кастрюлю.

Между тем приготовить фарш-кнель из кур. Очистить навагу, снять филеи, запассеровать на масле и остудить. Потом пустить в кастрюльку ложку сливочного масла, положить пшеничную муку, размешать, развести сливками, поставить на огонь, выварить бешамель до совершенной густоты. Обмакивать филей наваги в бешамель и складывать на плафон. Когда филеи остынут, сложить их так, чтобы филей мог удобно поместиться в середину столовой ложки. Тогда выделать из куриного фарша кнели так, чтобы в середине каждой кнели был замазан филей из наваги, сложить на подмазанный сотейник, а перед отпуском залить соленым кипятком и сварить на легком огне под крышкою.

Вскипятить на плите нужное количество консоме и затем развести холодным бульоном картофельную муку, влить в кипящее консоме и, проварив немного, прибавить пюре из томатов и сотерн, вскипяченный с ароматными травами, размешать и процедить в суповую миску. В серебряной или мельхиоровой кастрюле (можно и из белого железа) особо подаются кнели, фаршированные навагою. Любители прибавляют к кнелям запассерованные филеи из наваги, печенки из налимов и кайенский перец.

• Этот превосходный суп по справедливости может быть

назван супом метрдотеля Радецкого, как им самим изобретенный.

392. Суп из корюшки

Корень петрушки, корень сельдерея, лук-порей, 1 луковица, 2 шт. картофеля, соль, 1/4 лаврового листа, 4 горошины английского перца, мускатный цвет, 10 шт. корюшки, мясной или рыбный бульон

Поставить на огонь воду в кастрюльке, положить по кусочку очищенных и изрезанных мелко кореньев петрушки и сельдерея, порея, а также луковицу и картофель. Когда закипит, сдвинуть на легкий огонь, положить по вкусу соли, лавровый лист, английский перец и крошечный кусочек мускатного цвета и варить до мягкости. Потом процедить и поставить снова на огонь. Между тем очистить и вымыть корюшку, снять филеи так, чтобы головка и спинная кость остались, тщательно очистить филеи, вытереть, опустить в кипящий мясной или рыбный бульон и, дав один раз вскипеть, разлить в тарелки. Блюдо постное и скоромное.

393. Суп-гарбюр

1,6 кг говядины, коренья, 1 курица, соль, пряности, капуста, 150 г сыра (пармезана и швейцарского), 10 шт. моркови, 10 шт. картофеля, белый хлеб

Поставить бульон из говядины. Когда закипит, посолить, положить коренья, пряности, вымытую и заправленную молодую курицу или связанную нитками телятину, прибавить столько воды, чтобы было бульона не менее 4,2 л, и варить до тех пор, пока курица и говядина не сварятся до мягкости, а бульон не получит надлежащий вкус. Тогда вынуть курицу и говядину на тарелку, а бульон процедить сквозь салфетку вместе с жиром и отставить отдельно.

Тем временем приготовить белую капусту как следует, потом истереть сыр пармезан вместе со швейцарским, очистить и сварить в бульоне морковь, картофель и нарезать из белого хлеба без корки круглые гренки, которые заколеровать на решетке. Когда все будет готово, процедить бульон (без жира) в суповую кастрюлю, поставить на огонь, закипятить, капусту отлить на сито и, отпрессовав немного, класть рядами на гренки, каждый ряд пересыпать тертым сыром, сложить на блюдо в кружок, поставить в печку и, когда сыр сверху заколеруется, вынуть, положить в

середину морковь и картофель и подать на стол вместе с бульоном.

394. Капустный суп

3–4 кочана савойской капусты, коровье масло, морковь, корень петрушки, корень сельдерея, базилик, тимьян, лавровый лист, репчатый лук, гвоздика, бульон, белый хлеб

Савойскую капусту обварить в кипятке, потом выложить в холодную воду и выжать. Оправить кочешки, обвязать нитками, положить в кастрюлю с куском коровьего масла, морковью, кореньями петрушки и сельдерея, базиликом, тимьяном, лавровым листом и натыканною гвоздикою луковицею и упаривать до тех пор, пока все не сделается мягко. После того счерпать жир, развести мясным бульоном, накрыть кастрюлю и варить на слабом огне 15 минут. Подавать с размоченными ломтями белого хлеба.

395. Суп «виндзор»

1,2 кг говядины, телячьи ножки, корень петрушки, корень сельдерея, лук-порей, репчатый лук, 1 ст. ложки перловой крупы, 1/2 ст. ложки масла, 50 г макарон, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 яичный желток, 1/4 стакана сливок, зелень, соль, красный перец

Приготовить бульон из говядины, одновременно снять с костей очищенные телячьи ножки, положить в кастрюльку, залить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипит, слить первую воду, налить холодной воды, вымыть и изрезать ножки правильными продолговатыми кусочками, залить процеженным бульоном, положить правильно обточенные коренья петрушки и сельдерея, порей, маленькую луковицу и поставить на огонь. Когда закипит, доложить перловую крупу, масло и варить на легком огне под крышкою до тех пор, пока ножки, коренья и крупа не укипят до мягкости. Между тем процедить бульон, поставить на огонь и, когда закипит, положить макароны, правильно изломанные кусочками, и развести в чашке холодным бульоном свежую картофельную муку. Когда макароны сварятся, вылить разведенную муку в кипящий с макаронами бульон, проварить, потом положить вместе сваренные с кореньями ножки и снабдить по вкусу солью и красным перцем. Перед отпуском

вбить в чашку желток, положить сливки и процедить в суповую миску. Потом вылить постепенно в суп, размешать и подать с рубленою зеленью.

396. Суп-перловник

800 г баранины, 1 курица, 1 шт. корня сельдерея, 1 шт. корня петрушки, 1 шт. моркови, 1 чашка перловой крупы, зелень петрушки, укроп, соль

Баранину нарезать кусками, а курицу разнять на четыре части, залить водою, посолить, поставить вариться. Когда начнет кипеть, пену снять дочиста. Потом нашинковать корни петрушки и сельдерея и морковь, опустить в суп. Положить хорошо вымытую перловую крупу. Отпуская на стол, посыпать мелко изрубленным зеленым укропом и петрушкой.

397. Суп из потрохов домашний

Гусиные или из другой птицы потроха, говяжья грудинка, 1 шт. корня петрушки, 1 шт. моркови, 2 шт. лука-порея, мука, коровье масло

Взять гусиные или из другой птицы потроха, а если хотят иметь наваристый суп, прибавить немного грудинки. Дав хорошо свариться бульону, потроха и говядину выбрать, а бульон процедить. Потом, слив бульон в кастрюльку, опустить в него потроха, положить корень петрушки, моркови, порей, нашинковав коренья полосками, как лапша, а порей нарезав продолговатыми штучками. Когда суп будет готов, заправить мукою, поджаренною докрасна в масле.

О приготовлении гусиных потрохов. Потрохами называются голова с шеей, лапки, пупки, печень и суставы от крыльев. Голову с шеей, лапки и суставы от крыльев надо сначала опалить на огне, чтобы не было волосков, а затем уже зашпарить в кипятке и зачистить окончательно. С лапок снять всю кожицу и обрубить коготки, а с крыльев соскоблить все оставшиеся перышки. Из головы вынуть глаза и обрубить клюв, шею чисто выскоблить. Печень перемыть. Пупки разрезать вдоль сбоку, раскрыть, вынуть все находящееся в них и содрать внутреннюю кожицу; если она плохо отходит, то надо ее зашпарить. Затем все потроха начисто промыть и разрубить аккуратными кусочками, удобными для подачи к столу. После этого опустить в бульон и варить вместе с мясом до полной готовности.

• Когда бульон готов и процежен, то потроха и мясо, нарезанные порционно, сначала ополоснуть в теплой воде, а потом положить в процеженный бульон.

398. Суп из курицы

1 курица, 100 г коровьего масла, 1 ст. ложка муки, трюфели, шампиньоны, 1 лимон, бульон

Очистив, выпотрошив и вымыв курицу, разнять на части, обдать кипятком, дать стоять полчаса, а потом, вынув, дать стечь воде. Растопив коровье масло, кипятить, пока оно не покраснеет. Тогда положить ложку муки, вымешать хорошенько, опустить в масло курицу и залить бульоном. Дав увариться, положить мелко нарезанные трюфели и шампиньоны, выжать сок из лимона.

399. Суп-пюре из ершей

1 стакан перловой крупы, ерши или другая рыба, соль, гренки

Отмерить в кастрюльку перловую крупу, вымыть, влить 3 стакана воды, поставить на огонь, сварить, протереть сквозь частое сито, сложить в суповую кастрюльку и оставить покрытым до времени. Очистить ершей или другую назначенную рыбу, снять филеи, сложить на сотейник, посолить, подлить 2 ст. ложки воды, поставить на огонь, покрыть крышкою и, когда вскипит и филеи побелеют, снять с огня, остудить, истолочь в ступке, протереть сквозь частое сито и сложить к протертой перловой крупе. Из головок и костей сварить бульон. Когда будет готов, процедить сквозь салфетку, развести им пюре, поставить на огонь и, мешая, разогреть (не заваривать). Вылить в горячую суповую миску и подать. Любителям подают гренки.

400. Суп «нессельроде»

2 телячьих окорочка, коренья, соль, 200 г перловой крупы, 200 г риса, сливочное масло, зелень

Выбрать два ровных окорочка от маленьких белых жирных телят, вымыть тщательно, распилить кость пополам, сложить в кастрюлю, залить водою и поставить на огонь. Когда закипит, выбрать в холодную воду, вымыть и сложить обратно в кастрюлю, залить процеженным бульоном, положить коренья и соль и

сварить до мягкости. Потом отставить в холодное место, а когда остынет, выбрать из бульона, очистить косточку и обровнять окорочка так, чтобы каждый из них имел правильную форму и все были одинаковы. Затем сложить в кастрюлю, залить собственным соком и за полчаса до отпуска разогреть на легком огне. При этом приготовить бульон и, когда будет готов, взять в кастрюлю перловую крупу, вымыть, залить бульоном без жира, положить кусочек масла и сварить под крышкою до мягкости. Таким же способом сварить отдельно рис, сложить в особую кастрюлю, положить 100 г сливочного масла, разбить лопаткою, а когда побелеет, развести бульоном, протереть сквозь частое сито, потом слить в кастрюлю, разогреть, неотступно мешая, вылить в горячую суповую миску, а остальным супом залить уложенные в глубокое блюдо телячьи окорочка и подавать горячим. Для любителей в середину блюда кладут сваренную свежую зелень.

401. Зеленый суп

1 курица, 800 г говядины с мозговыми костями, соль, 1 горсть шпината, 1 горсть щавеля, 1 горсть зеленого гороха, 1 шт. корня петрушки, 1 шт. моркови, молодая спаржа, 10 яиц

Взять курицу, а если нужно, чтобы супа достаточно было для шести особ или более, прибавить говядину с мозговыми костями. Налить 2,8 л воды, положить немного соли, поставить вариться и дать кипеть небольшим, ровным ключом, снимая пену. Когда курица уварится, бульон процедить. Взять шпинат и щавель, перебрать, вымыть, изрубить мелко, обдать кипятком и дать стоять полчаса, а потом откинуть на сито. Между тем очистить корень петрушки и морковь, нашинковать полосками. Налущить зеленый горох, нарезать молодую спаржу кусочками длиною 2 см. Слив бульон в кастрюлю, положить приготовленную зелень и коренья. Уварив все хорошо, выпустить одно за другим яйца. Дав яйцам свариться, вылить суп в миску и подавать. Можно также сварить яйца всмятку или, как называют, в пашот, положить в суповую миску и вылить на них суп. Говядину и курицу в суп не класть. Из курицы можно приготовить какое-нибудь блюдо под тем или другим соусом.

402. Суп из курицы по-домашнему

1 курица, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, 2 ст. ложки чухонского масла, 1/2 лимона, соль, бульон,

1 стакан виноградного вина

Взять хорошую курицу, разнять на части, накрошить мелко зеленый лук и петрушку. Уложив курицу в кастрюлю, положить туда же лук и петрушку, чухонское масло, половину лимона, изрезанного кружками, виноградное вино и немного соли. Закрыв кастрюлю, варить на легком огне. Когда курица поспеет, залить хорошим бульоном, дать раза три вскипеть, после чего посыпать зеленой мелко изрубленной петрушкой и укропом.

403. Суп-пюре из тыквы

Тыква, масло, 1/2 ст. ложки муки, бульон, соль

Разрезать на части зрелую тыкву, вычистить середину, срезать толстую верхнюю корку, сложить на масло в кастрюлю, сварить на легком огне под крышкою до мягкости и протереть сквозь частое сито. Между тем распустить в кастрюле ложку масла, положить муку, размешать, развести кипящим бульоном, положить 3 стакана протертого пюре из тыквы, разогреть и, когда суп начнет густеть, положить по вкусу соли и процедить в суповую миску сквозь редкое сито или решето.

404. Похлебка из щавеля

1,2 кг говядины, коренья, 400 г щавеля, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 200 г вареной ветчины, 1 стакан вермишели, соль, перец

Сварить бульон из говядины и кореньев и процедить. Перебранный щавель вымыть, изрубить, сложить в кастрюлю, положить масло, поджарить слегка, мешая. Положить муку и ломтиками нарезанную вареную ветчину. Подлить бульона, кипятить на легком огне 1 час. Потом протереть щавель сквозь сито, развести бульоном, как следует, а перед самым отпуском вскипятить в нем вермишель, положить соль и перец.

405. Суп из судаков домашний

Судак, семга или осетровая теша, соль, мука, масло, бульон, коренья, рыбный фарш, зелень укропа или петрушки

Вычистив, выпотрошив и вымыв судака, нарезать звеньями,

нашпиговать семгою или осетровою тешкою, посолить, обвалять в муке, обжарить в масле, положить в кастрюлю и, залив бульоном, поставить на огонь. Когда начнет кипеть, положить шинкованные коренья и шарики из рыбного фарша. Отпуская, посыпать зеленым рубленым укропом или петрушкой.

406. Калья

Паюсная икра, икра окуней или карасей, огурцы, репчатый лук, рыбный бульон, перец, мускатный орех

Нарезав паюсную икру небольшими кусочками, прибавить икру из карасей или окуней, также нарезанную кусочками. Накрошив огурцы и лук, залить рыбным бульоном, уварить до спелости, приправить перцем и мускатным орешком. Бульон приготовить из мелкой рыбы.

407. Суп из окуней

Окуни, масло, 2 луковицы, гвоздика, каперсы, оливки, рыбный бульон

Очистив и вымыв окуней, обжарить в масле. Если есть в них икра, нарезать небольшими кусочками и также обжарить в масле. Положить обжаренных окуней и икру в кастрюлю, прибавить луковицы, натыканные гвоздикою, каперсы и оливки, залить рыбным бульоном и варить до спелости.

408. Суп-скороспелка

400 г говядины, 4 шт. моркови, 4 шт. репы, 4 луковицы, чухонское масло, перец, соль, вермишель

Говядину изрезать на кусочки величиною с наперсток. Изрезать также морковь, репу и 2 луковицы, положить все вместе в кастрюльку, в которой распустить заранее немного чухонского масла, и оставить пассероваться минут 20 на довольно сильном огне. Потом наполнить кастрюлю горячею водою, дать кипеть 15 минут, прибавить 2 жареные луковицы, перец, соль. Наконец процедить сквозь сито и положить в бульон вермишель, сваренную обыкновенным образом.

409. Оллапотрида

5 живых ершей, 1 окунь, 1 маленький сиг, корень петрушки, репчатый лук, лук-порей, 1/2 лаврового листа, 2 горошины английского перца, соль, яичный белок

Ершей, окуня и сига очистить как следует, выпотрошить (не прорвать желчный пузырь) и вымыть. Икру, если окажется, отобрать особо в чашку. В то же время поставить в кастрюльке 4 стакана воды, положить нарезанные корень петрушки, порей и лук, лавровый лист, английский перец и по вкусу соли. Поставить на огонь и варить несколько минут, потом положить окуня с ершом и сварить до готовности. Пока рыба варится, разрезать сига вдоль пополам (не разрезая головки), с верхней половинки срезать лишь одни брюшные косточки, вторую половинку подрезать так, чтобы осталась вся спинная кость при головке, срезать тщательно и обрезать перышки так, чтобы не осталось при филеях ни одной косточки. Тогда вынуть на тарелку из ухи ершей и окуня цельными и употреблять на что угодно, а в уху положить косточки и обрезки с сига и вбить в икру один белок, размять лопаткою, прибавить ложку холодной воды и вылить в уху, когда закипит. Варить на легком огне до тех пор, пока уха не очистится и не получит надлежащий вкус (чтобы придать ухе желтый колер, нужно поджарить на плите половинку сырой луковицы и положить в уху перед очисткою). Перед отпуском процедить уху в кастрюльку через салфетку, сливая осторожно, чтобы бульон не помутился, поставить на огонь и, вытерев филеи из сига полотенцем, опустить в бульон. Когда вскипит и рыбные филеи всплывут, то уха готова.

Холодные блюда

410. Заливной поросенок по-домашнему

Небольшой поросенок, перец горошком, лавровый лист, соль, 4–6 шт. телячьих ножек, 10 листов желатина, 5 яичных белков, яйца, зелень, лимон, хрен со сметаной или с солью, сахаром и уксусом

Взять не очень большого поросенка, разнять на четыре части, отрезать голову, уложить в кастрюлю, залить водою, посолить, поставить вариться, прибавить понемногу перца горошком и лаврового листа. В другой кастрюле поставить вариться телячьи ножки. Когда поросенок поспеет, вынуть из бульона, положить в холодную воду, а бульон вылить в кастрюлю к ножкам. Дать ножкам хорошо свариться, чтобы мясо отстало от костей. Когда бульон готов, процедить на сито, в другую кастрюлю положить листы желатина, размешать и поставить на плиту, чтобы бульон закипел, и тогда сделать оттяжку, чтобы бульон был прозрачный. Для этого надо в отдельную кастрюлечку положить яичные белки и влить 1/2 стакана холодной воды, взбить венчиком, еще прибавить чумичку кипящего бульона и, размешав венчиком, быстро вылить в кипящий бульон, размешать венчиком и дать закипеть. Когда закипит, сдвинуть на край плиты, чтобы кипело потихоньку, и бульон-ланспик будет очищаться. Дать кипеть, смотря по пропорции, от 45 минут до 1 часа и более. Когда бульон-ланспик сделается прозрачным и белки сядут на дно, что означает его готовность, то надо процедить его через салфетку.

Сваренного поросенка разобрать, отделить мясо от костей с помощью ножа, чтобы куски мяса были аккуратные, а также разобрать и мясо вареных ножек. Затем мясо ополоснуть в теплой воде и подсушить на полотенце. Сварить несколько яиц вкрутую, очистить и нарезать кружками. Потом взять формы для заливного, поставить их глубоко в лед или снег и влить сначала немного ланспика и, когда застынет, положить красиво кусочки мяса и яиц и, залив гарнир вновь ланспиком, дать застыть. Когда застынет, опять положить мясо и яйца и также немного залить ланспиком и так продолжать до наполнения формы. Тогда выставить на холод до следующего дня или же оставить во льду, если требуется спешно.

• Заливать формы надо холодным ланспиком, когда он начинает чуть-чуть густеть. Если же очень загустеет, тогда можно чуть отогреть, то есть поставить на плиту и снимать тотчас же,

когда он со дна и с краев отжижел. Когда надо подавать, то форму обмакнуть в теплую воду, обтереть и осторожно выложить на блюдо. Кругом можно положить зелень и лимон кружочками для украшения. К этому поросенку подается в соуснике хрен со сметаною или заправленный уксусом с солью и сахаром.

411. Индейка с ланспиком домашнего приготовления

Индейка, телячьи ножки, яйца, лимон, зелень петрушки, желатин, соль, перец горошком, лавровый лист

Индейка приготовляется точно так же, как поросенок, но разница только в том, что ее начиняют иногда за кожу яйцами или фаршем. Разняв индейку на части, из белого мяса приготовить фарш, скатать наподобие колбасы, завернуть в холстину, обвязав ниткою, и сварить в бульоне. Прочие части индейки сварить, выбрать кости. Потом взять лимон, нарезать тонкими ломтиками, и несколько круто сваренных яиц, разрезав каждое на 4 части, и горсть зеленой рубленой петрушки. Фарш нарезать ломтиками или другими фигурами. Налив в форму немного ланспика, остудить, положить на него несколько кусков индейки, фарш, яйца, лимон, посыпать петрушкою, залить ланспиком и остудить, а на этот слой уложить все оставшееся, залить ланспиком и поставить в лед. Так же заливают ланспиком дичину и телячью головку. Вместо телячьих ножек можно класть в ланспик осетровый клей. Для приготовления большого блюда ланспика надобно взять 100 г этого клея, размочить в холодной воде, разварить и влить в бульон.

412. Винегрет

Остатки жаркого, свежие или соленые огурцы, картофель, свекла, яйца, грибы, прованское масло, уксус, соль, горчица, молоки селедки

Из остатков всякого жаркого можно приготовлять винегрет, прибавив свежие или соленые огурцы, вареный картофель, свеклу, круто сваренные яйца, обваренные грибы или соленые грузди. Потом облить винегрет следующим соусом: взять, смотря по количеству винегрета, 1 ст. ложку прованского масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 круто сваренный желток, немного соли, 1 ч. ложку горчицы, растереть все вместе хорошенько. Другая обливка для винегрета приготовляется таким манером: берут молоки от двух селедок, вымочив их предварительно в уксусе и выполоскав

в воде, протирают сквозь сито, прибавляют прованское масло, уксус и горчицу, растирают все вместе и обливают винегрет.

413. Домашний студень с вином

Свиная голова, телячья голова, 4 шт. телячьих ножек, солонина, 175 мл белого вина, винный уксус, лимон, репчатый лук, гвоздика, перец, соль, 4 яйца, холодный соус или уксус, горчица и масло

Взять свиную голову и обваренную в кипятке телячью голову, телячьи ноги и кусок солонины. Разварить хорошенько, чтобы с костей отделялось мясо, разрезать на четырехугольные куски, а уши — на продолговатые пластинки, процедить бульон сквозь сито, поставить на сильный огонь и варить до тех пор, пока все не загустеет. Налить туда белое вино и столько винного уксуса, чтобы масса получила кислый вкус. Очистить лимон, разрезать его на куски, сварить, подложить мелко изрезанную луковицу, крупно истолченную гвоздику, перец и сварить. Положить туда мелко изрезанное мясо, посолить, прибавить яйца, сваренные вкрутую и мелко изрезанные, и вылить в круглую форму, дать охладиться и вынуть из формы. Если студень не выходит из формы, то ее обертывают тряпкою, намоченною горячею водою. Подают с холодным соусом или с уксусом, горчицею и маслом.

414. Заливная рыба

Крупная свежая рыба (осетрина, судак, форель и т. п.), лавровый лист, перец, репчатый лук, соль, мелкая свежая рыба (окуни, ерши, щучки и т. п.), 2 ст. ложки уксуса, 1 стакан виноградного вина, жженый сахар, желатин, яичные белки для оттяжки, морковь, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, лимон

Залить ланспиком можно всякую рыбу, но приличнее для этого осетрина, судак, форель и другая крупная и мясистая рыба. Рыбу, которую хотят залить ланспиком, приготовив как следует, разрезать на части, вымыть, положить в кастрюлю с лавровым листом, перцем, луком и солью. Сварив до спелости, выложить на блюдо, чтобы рыба остыла. В тот же бульон положить мелкую рыбу, маленьких щучек, окуней, а всего лучше ершей, смотря по тому, сколько потребуется ланспика. Залив водою, варить до тех пор, пока рыба совершенно не разварится. Тогда процедить сквозь салфетку и, дав постоять, слить в чистую кастрюлю, прибавить

уксус и виноградное вино, подцветить пережженным сахаром и, дав раз вскипеть, положить желатин, сделать оттяжку.

Между тем нарезать звездочками морковь и сварить до мягкости, изрезать кружочками лимон, выбрав семечки. Круто сваренные яйца также нарезать кружочками. Накрошить не очень мелко горсть петрушки и укропа. Налив в форму ланспика пальца на два или на три, остудить, а когда застынет, уложить красиво яйца, морковь, лимон, посыпать зеленью и положить несколько кусков рыбы, а сверху положить опять слой яиц, лимона, моркови, зелени и залить ланспиком. Наконец, уложить все оставшееся, как то: рыбу, яйца, лимон, морковь и зелень, залить ланспиком и поставить в лед. Можно заливать рыбу проще, не так красиво и заманчиво, а именно следующим образом: сварить рыбу в соленой воде с кореньями, и когда будет готова, уложить на глубокое блюдо и посыпать рубленою зеленою петрушкою и укропом. Бульон процедить, положить желатин, размешать и остудить, потом облить рыбу и остудить.

• Перед заливанием в формы ланспик надо остудить, и как только он начнет чуть густеть, начинать заливать; в противном случае рыба и все украшение гарнира всплывут наверх.

415. Заячий паштет

Заяц, 800 г свиного сала, 1 чашка тертой булки, 2 ч. ложки молотого английского перца, 1 ч. ложка черного перца, 1 шт. мускатного ореха, яйца, 1 чашка тертого голландского сыра или пармезана, сдобное тесто из 3 стаканов муки и яиц, уксус, соус провансаль

Очистить мясо зайца от костей, изрубить мелко и истолочь в каменной ступке. Прибавить туда свиное сало, которое также следует сперва мелко искрошить, истертую булку, соль по пропорции, английский и черный перец, истертый мускатный орех. Вымешать эту массу хорошенько, вбить туда 8 свежих яиц, всыпать тертый голландский сыр или пармезан. Приготовить сдобное тесто, обложить сотейник, положить в него фарш, закрыть с краев верх и испечь в печи. Потом остудить и резать кусками холодным, кушать с уксусом или соусом провансаль.

416. Заливное из телячьих ножек

Телячья голова, телячьи ножки, говядина, жженый сахар, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана белого вина, 3 яйца

Очистить телячью голову и ножки, положить в кастрюлю, залить водою и варить 5 часов. Потом процедить бульон через сито, положить жженый сахар для цвета, уксус, белое вино и яйца, взбитые вместе со скорлупою для очищения желе, и хорошенько размешать. Вскипятить все это и дать покипеть и очиститься на краю плиты. Потом процедить через салфетку, остудить и заливать этим дичь или телятину. Можно также снять и изрубить все мясо с телячьей головы и залить все это. Если будет мало, прибавить говядину.

417. Свиной студень

Свиные ножки, свиное рыло, свиные уши, 700 мл белого вина, 120 мл уксуса, репчатый лук, желатин, гвоздика, лимон, соль

Взять свиные ножки, рыло и уши, все отпарить и очистить, варить 1 час 15 минут в подсоленной воде, потом остудить в холодной воде, затем переложить в горшок. В бульон вылить белое вино, уксус, 700 мл воды, положить луковицы, поставить на легкий огонь и дать упреть. Прибавив желатин, размешать. В форму положить гвоздику, по местам выложить ломтиками лимона, на это положить мясо, разрезанное на мелкие куски, вылить студень сквозь сито и застудить.

Блюда под соусами

Различные соусы и подливки

418. Желтый соус

1 ст. ложка чухонского масла, 2 яичных желтка, цедра лимона, уксус, бульон, 2 ст. ложки горчицы

Взять свежее чухонское масло и его размять или чуть отогреть, яичные желтки, горчицу, цедру с лимона, немного уксуса. Растереть все хорошенько ложкою, чтобы масса была гладкая, а потом развести немного бульоном, чтобы был густоватый соус. Употреблять соус для сандвичей.

419. Красный соус

Чухонское масло, 1 ст. ложка муки, лук-шалот, репчатый лук, зелень петрушки, тмин, 2 стакана бульона, лимон

Кусок чухонского масла величиною с куриное яйцо, муку, мелко изрезанный шалот и простой лук, рубленую зеленую петрушку, немного тмина хорошенько растереть вместе. Потом, искрошив луковицу, поджарить докрасна в масле, влить бульон, дать раза два или три прокипеть, процедить, развести этим бульоном соус по пропорции и выдавить в него сок из лимона. Соус этот можно подавать ко всем паштетам.

420. Желтый лимонный соус

1 ст. ложка чухонского масла, мука, 4 яичных желтка, цедра 2 лимонов, виноградное вино

Взять чухонское масло, немного муки, яичные желтки, цедру с лимонов (сок из лимонов выдавить), все это хорошо растереть и развести не очень жидко виноградными вином пополам с водою, прокипятить и процедить, прожав через салфетку. С этой подливкой или соусом подают начиненные и просто сваренные языки, цыплят, утку.

421. Белый соус с шалотом

Чухонское масло, 1 ст. ложка муки, лук-шалот или репчатый лук, бульон, уксус

Кусок масла величиной с куриное яйцо, муку, горсти две мелко рубленного шалота, а за неимением его — простого лука растереть вместе хорошенько. Потом развести бульоном, чтобы соус был густоватым. Напоследок приправить по вкусу уксусом, вскипятить один раз и прожать через салфетку. Его можно подавать ко всему жареному мясу, также к жареному каплуну.

422. Соус из грибов

Сморчки, трюфели, шампиньоны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка коровьего масла, репчатый лук, бульон, лимонный сок

Сморчки, трюфели и шампиньоны изрезать, а потом изрубить мелко. Муку поджарить с маслом докрасна, положить в нее мелко искрошенный лук, трюфели, шампиньоны и сморчки. Все вместе перемешать, развести бульоном, проварить, чтобы была густоватая подливка, и затем приправить лимонными соком. Эту подливку подают к вареной говядине и тому, что варится в брезе.

423. Английский соус

Чухонское масло, 1 ст. ложка муки, 2–3 шт. анчоусов, 1 ст. ложка каперсов, лук-шалот, зелень петрушки, бульон, желтки вареных яиц

Кусок чухонского масла величиною с куриное яйцо растереть с мукой. Потом взять анчоусы, выбрав из них кости, полную столовую ложку каперсов, горсть рубленого шалота, горсть зеленой петрушки и, перемешав все вместе, изрубить мелко. Смешать с маслом и мукою, развести по пропорции бульоном, проварить, а когда будет готово, изрубить несколько желтков из круто сваренных яиц и положить в соус. Этот соус подают к жареным каплунам и молодым курам, также подают его к жареной телятине.

424. Белый соус с анчоусами

5 шт. анчоусов или сардин, репчатый лук, коровье масло, 1 ст. ложка муки, перец, бульон, лимонный сок, лимон

Из анчоусов или сардинок вынуть кости и с луком и небольшим кусочком масла мелко изрубить. Потом положить в кастрюлю кусок масла величиною с куриное яйцо, муку и рубленые анчоусы и все вместе на легком жару спассеровать. Посыпать немного толченым перцем, развести бульоном, размешать, проварить на жару, приправить по вкусу лимонным соком, положить лимон, нарезанный четвертинками. Прокипятить еще раз и прожать через салфетку. Соус этот можно подавать к жаркому, также хорошо обливать им жареную говядину. Если нельзя будет достать ни сардинок, ни анчоусов, то вместо них взять кусок вымоченной в молоке или квасе селедки.

425. Пряный соус

2 луковицы, 1 головка чеснока, базилик, лавровый лист, чухонское масло, 1/2 стакана уксуса, перец, имбирь, бульон, лимонный сок, мука

Луковицы, чеснок, базилик, лавровый лист изрубить вместе, прибавить 1 ст. ложку чухонского масла и спассеровать. Потом влить уксус, посыпать немного толченым перцем, имбирем и еще поварить. Развести по пропорции бульоном, вскипятить один раз и процедить сквозь сито. Кусочек чухонского масла величиною с грецкий орех растереть с мукою и положить в соус. Приправить по вкусу лимонным соком и подавать к рыбным блюдам.

426. Немецкий соус

1 ст. ложка чухонского масла, 1 ст. ложка муки, лук-шалот, репчатый лук, зелень петрушки, лавровый лист, каперсы, трюфели, корнишоны или нежинские огурчики, оливки, 2 шт. сардин, виноградное вино, лимонный сок, бульон

Чухонское масло растереть с мукой, приправить рубленым шалотом и простым луком, поджарив немного. Потом положить рубленую петрушку и лавровый лист, каперсы, крупно накрошенные трюфели, нарезанные кружочками корнишоны или нежинские огурчики (можно класть и свежие огурцы, очистив с них кожу и нарезав кусочками), очищенные от костей оливки, сардины, нарезанные кусочками. Развести виноградным вином пополам с бульоном, дать всему вместе повариться и приправить лимонным соком.

• Сначала развести пассеровку бульоном и вином,

прокипятить и тогда положить весь гарнир и еще раз вскипятить.

427. Рейнский соус

Коровье масло, мука, зелень петрушки, сардины, бульон, уксус

Отколеровать кусочек коровьего масла с мукой, положить в него крупно изрубленную зелень петрушки. Прибавить рубленые сардины, развести бульоном, приправить уксусом, немного поварить и протереть через сито. Соус этот можно употреблять к жаркому: жареной говядине, котлетам, дичине, дворовой птице, а также к жареной рыбе.

428. Соус ремулад

2–3 шт. анчоусов, 1 ст. ложка каперсов, цедра 1 лимона, сахар, 4 вареных яичных желтка, 1 ст. ложка прованского масла, уксус

Из анчоусов выбрать кости, изрубить мелко, прибавить каперсы, также изрубленные. Стереть на сахар цедру с лимона, истолочь сахар вместе с яичными желтками, круто сваренными. Влить в желтки прованское масло, стереть хорошенько, положить туда же анчоусы и каперсы, развести уксусом, взбить ложкою. Подается к холодной крупной рыбе.

429. Итальянский соус

350 мл белого виноградного вина, чухонское масло, зелень петрушки, лук-шалот, шампиньоны, бульон, лимонный сок

Влив в кастрюлю белое виноградное вино, положите кусок чухонского масла, рубленую зелень петрушки, мелко накрошенный шалот и рубленые шампиньоны, поставьте на огонь. Варите до тех пор, пока останется мало соуса. Тогда разведите по пропорции бульоном, приправьте лимонным соком, вскипятите и процедите. Подавать к рыбным блюдам.

430. Красный петрушечный соус

Чухонское масло, зелень петрушки, соль, перец, уксус

Растопите на сковороде кусок чухонского масла, положите в него зеленую рубленую петрушку и чуть прожарьте. Потом посолите, посыпьте немного толченым перцем и приправьте по вкусу уксусом. Подается к рыбе и мясу.

431. Душистый соус

Коровье масло, тертый белый хлеб, бульон, виноградное вино, уксус, гвоздика, имбирь, цедра 1 лимона, сахар, коринка

Подколеруйте в кастрюле до темного цвета кусок коровьего масла, положите в него горсти две тертого белого хлеба и жарьте, пока хлеб не потемнеет. Тогда разведите по пропорции бульоном, виноградным вином и уксусом, приправьте толченою гвоздикою, имбирем, лимонною цедрою, стертою на терке, сахаром и коринкою, и уварите до надлежащей густоты. Затем протрите через сито. Этот соус подают с жареными карасями и другою рыбою.

432. Шукрут из кислой капусты

Кислая капуста, сметана, коровье масло, перец

Возьмите шинкованную кислую капусту, сварите в воде до мягкости и откиньте на сито. Когда вода стечет, положите капусту в кастрюлю, залейте сметаною, прибавьте хороший кусок коровьего масла, толченый перец и дайте еще попреть на вольном жару. Такой соус пригоден ко всякому мясу — говядине, баранине, свинине и пр.

433. Перечный соус

Зелень петрушки, лук-порей, лавровый лист, тмин, 1 чашка толченого перца, 1 чашка уксуса, коровье масло, 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки

Положите в кастрюлю горсть петрушки целыми листами, порей, лавровый лист, щепотку тмина, мелко истолченный перец, уксус, немного коровьего масла. Поставьте на огонь и дайте вариться, пока уксус почти совсем не выкипит. Тогда влейте хороший бульон и поварите еще. Муку поджарьте с 1 ст. ложкой масла докрасна, разведите немного бульоном, соус прокипятите и протрите сквозь сито. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

434. Холодный соус

100 г прованского масла, зелень петрушки, лук-шалот, соль, перец, сок 1 лимона, уксус

Возьмите прованское масло, щепотки две мелко изрубленной петрушки, мелко накрошенный шалот, соль, толченый перец, сок из лимона и уксус. Смешайте все вместе и разотрите хорошенько деревянною ложкою. Этот соус употребляют с мясом и рыбою и для заправки салата.

Мясные, рыбные и овощные блюда под соусами

435. Индейка под соусом

Индейка, чухонское масло, зеленый лук, зелень петрушки, 1 ст. ложка муки, 2 куска сахара, лимон, мускатный цвет, 2 яичных желтка, бульон, соль

Опалить, выпотрошить, вымыть, посолить молодую индейку, изжарить с чухонским маслом, зеленым рубленым луком и петрушкою. Когда индейка поспеет, разрубить на части и облить следующим соусом: муку и 1 ст. ложки чухонского масла стереть вместе, поставить на огонь и, дав разойтись маслу, прибавить сахар, выжать сок из лимона, развести бульоном, посыпать немного мускатным цветом и подбить яичными желтками.

436. Курица с шампиньонами

Курица, соль, 100 г коровьего масла, 1 ст. ложка муки, бульон, шампиньоны, 1 лимон

Выпотрошив курицу, опалить, вымыть, сварить до половины готовности в воде с солью, потом разрубить на части. Положить в кастрюлю коровье масло, кипятить, пока не покраснеет, прибавить муку и мешать, не снимая с огня. Когда мука поджарится, развести бульоном, положить курицу, разрубленную на части, мелко искрошенные шампиньоны и выжать сок из лимона. Варить до готовности.

437. Баранина под соусом

Баранина, бульон, соль, 2 луковицы, лавровый лист,

английский перец, 1 ст. ложка коровьего масла, 1 ст. ложка муки, лимонный сок, столовое вино

Кусок баранины разрезать на части, вскипятить один раз, перемыть в холодной воде, залить бульоном, сварить до мягкости и вынуть. В соус положить соль, лук, лавровый лист и английский перец. Распустить масло, поджарить в нем муку и лук, развести бульоном, влить немного лимонного сока, размешать и положить баранину. Вскипятить, наконец прибавить столового вина, перед отпуском подогреть и подавать.

438. Верещака

Свежая свиная грудинка, свежий шпик, соль, свекольный рассол, 5 горошин английского перца, 5 горошин черного перца, 1 луковица, 4 ст. ложки тертого хлеба

Свежую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон в кастрюле, подложив свежего шпика. Переложить в другую кастрюлю, влить воду и столько свекольного рассола, чтобы вкус был кисловатый, положить английский и простой перец, мелко изрубленную печеную луковицу и вскипятить хорошенько. Наконец, всыпать тертый хлеб, но чтобы соус не слишком был густ, размешать, вскипятить и отпускать к столу.

439. Шалот из говядины

Говядина (филей), 2 ст. ложки коровьего масла, 1 ст. ложка муки, 2 горсти лука-шалота или мелкого репчатого лука, красное вино, бульон, коренья, соль

Взятую от филея часть говядины посолить и уварить до готовности. При этом приготовить соус таким образом: коровье масло и муку обжарить докрасна, туда же положить шалот целиком или простые мелкие луковицы, потом взять поровну красного вина и бульона и размешать. Прибавить немного шинкованных кореньев, уварить до спелости и облить этим соусом говядину. Получится очень вкусное блюдо.

440. Фрикасе из гуся

Гусь, соль, коренья, репчатый лук, лимон, зелень

петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка коровьего масла, сморчки или шампиньоны, спаржа, уксус, сок 1 лимона, толченые сухари

Вычищенного и надлежащим образом приготовленного гуся обдать кипятком, потом положить гуся в кастрюлю, налить столько воды, чтобы она покрыла гуся, посолить, прибавить коренья, лук, нарезанный кружками лимон, зелень петрушки и уварить гуся до мягкости. В то же время коровье масло спассеровать с мукой. Вареные сморчки или шампиньоны и спаржу, мелко нарезанную, обжарить вместе на масле. Потом влить немного мясного или гусиного отвара в пассеровку, добавить по вкусу уксус, выдавить сок из лимона, прокипятить раз и положить приготовленный гарнир в соус. Вынув гуся, облить соусом, посыпать толчеными сухарями и подавать.

441. Гусь в соусе

Гусь, масло, шампиньоны, артишоки, бульон, соль, перец, лук-шалот, уксус

Взять молодого гуся, обжарить в масле до половины готовности, разрубить на части, положить в кастрюлю, прибавить накрошенные крупно шампиньоны и артишоковые донышки, налить немного бульона, посолить, посыпать перцем, положить несколько головок шалота, уварить до готовности и приправить уксусом. Когда гусь будет готов, уложить на блюдо и облить соусом.

442. Гусь с каперсами

Гусь, 2 ст. ложки каперсов, 2 шт. анчоусов, мука, 1 ст. ложка коровьего масла, перец, горсть лука-шалота или 1 луковица, 1/2 стакана бульона

Изжарить молодого гуся, но чтобы он не был пережарен, разрубить на части и уложить на блюдо. Подавать со следующим соусом: положить в кастрюлю каперсы, вымоченные и мелко изрубленные анчоусы, немного муки, коровье масло, посыпать перцем, прибавить рубленый шалот или репчатую луковицу, искрошенную мелко. Обжарить все вместе, влить бульон, поварить 15 минут и облить гуся.

443. Гаше

Жареная телятина, коровье масло, лимонная корка, бульон или 1 стакан вина, соль, тертый хлеб, лимонный сок

Разрезать жареную телятину на куски, положить в кастрюлю и вскипятить с коровьим маслом, лимонною коркою и бульоном. Если нужно, то посолить еще, потом прибавить тертый хлеб и подавать на стол, облив лимонным соком. Вместо мясного бульона можно подлить стакан вина и немного воды. Если взять четверть теленка, то хватит на 10–12 человек.

444. Рябчики в соусе

Рябчики (по половине рябчика на каждого человека), 1 стакан бульона, 1 стакан виноградного вина, 2 кружочка лимона, лавровый лист, 1 шт. корня петрушки, 1 луковица, соль, 2 вареных яичных желтка, зелень петрушки, коровье масло, мука

Изжарив рябчиков, разрубить и подавать с таким соусом: влить в кастрюлю бульон и виноградное вино, прибавить лимон, немного лаврового листа, корень петрушки и луковицу. Варить на легком огне, процедить сквозь сито, посолить, подбить круто сваренными желтками, положить рубленую зелень петрушки и кусочек масла, смятый с мукой, и вымешать, подержать на плите 15 минут и облить рябчиков.

445. Язык с яблоками

Язык, масло, кислые яблоки, 1 стакан виноградного вина, сахар, гвоздика

Отварив язык, снять с него кожу. Положить на сковороду масло и, дав ему закипеть, положить в масло язык, разрезав его по толщине надвое, обжарить румяно. Между тем очистить несколько кислых яблок и нашинковать полосками, положить в кастрюлю, влить виноградное вино и 1 стакан воды, прибавить по вкусу сахар и немного гвоздики и уварить хорошенько. Положив язык на блюдо, соус подавать отдельно.

446. Сальме из куропаток

2 куропатки, соль, коровье масло, бульон, 10 шт. шампиньонов, лимон, 1 1/2 ст. ложки муки, крутоны,

1 ст. ложка мадеры

Очищенных и заправленных куропаток сложить на растопленное в кастрюльке масло, посолить, поставить на огонь и изжарить под крышкою до мягкости. Тогда вынуть куропаток на стол, разрезать частями, как следует, сложить в сотейник, а косточки положить обратно в кастрюлю, залить бульоном и выварить сок. Между тем очистить шампиньоны, сварить в воде с лимоном, изрезать пластами, а сок из них и очистки положить к соку из куропаток. Потом распустить 1 ст. ложки масла, положить муку и поджарить на огне. Когда мука начнет желтеть, развести соком из куропаток, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, прожать через салфетку, залить куропаток. Вскипятив один раз, выбрать куропаток на блюдо, переложить крутонами, а в соус положить мадеру, 1/2 ст. ложки масла, размешать и залить куропаток.

447. Маринованная оленина

Филейная часть оленины, уксус, соль, перец, репчатый лук, чеснок, масло, 1 1/2 ст. ложки муки, желе из ягод или варенье, фруктовый маринад, пикули

Взять филейную часть оленины, вымыть, очистить, обрезать пашину и верхнюю кожицу, сложить в чашку или соразмерной величины горшок, залить уксусом так, чтобы оленина была вся залита, и оставить в маринаде на сутки, а если кусок маленький, то меньше. В уксус перед этим положить соль, перец, изрезанный пластами лук, частицу чесноку, вскипятить, остудить и залить мясо. Обрезки сложить в кастрюлю, залить водою, выварить сперва бульон, а из бульона выварить сок до совершенной густоты, слить в чашку и оставить в холодном месте до приготовления оленины.

Когда оленина промаринуется, вынуть из маринада, сложить на плафон, залить маслом, поставить в горячую печку, заколеровать, подлить бульона, покрыть крышкою и дожарить в печке окончательно. Когда будет готово, снять с плафона на блюдо, а на плафон положить муку, размешать, развести, как следует быть соусу, положить сок, приготовленный из обрезков, выварить до надлежащей густоты, процедить и залить оленину на блюде. Любителям подается к этому жаркому особо желе из ягод или варенье, фруктовый маринад и разные пикули.

448. Почки с красным соусом

Почки, 1 луковица, соль, перец, коровье масло, 1 1/2 ст. ложки муки, бульон, зелень

Запассеровать на масле мелко изрубленную луковицу, после того очистить и снять с почек верхнюю кожицу, ошпарить и изрезать в тоненькие ломтики, посыпать солью и перцем. Когда лук начнет желтеть, почки положить в кастрюлю, размешать, покрыть крышкою и поставить на огонь. Потом взять на тарелку 1 ст. ложку масла и муку, смять вместе, положить в кастрюлю к запассерованным почкам, размешать, прибавить столько бульона, чтобы соус в почках был умеренно густ, положить рубленую зелень, вскипятить и выложить в глубокое блюдо.

449. Булетки из рыбы

Рыба, белый хлеб, молоко, репчатый лук, лимонная корка, соль, яйца, коровье масло, соус из сардин с каперсами

Прежде всего очистить рыбу от чешуи, выпотрошить, перемыть, отварить, выбрать из мяса кости, изрубить его. Растопить потом в кастрюле коровье масло и пропарить в нем изрубленное мясо. Одновременно промешать на огне хорошенько смоченный в молоке хлеб с полною чашкою молока, луковицами, лимонною коркою, солью. Дать остыть, подмешать 2–3 яичных желтка и еще тертого белого хлеба. Наделать из этого круглых плоских лепешечек желаемой величины, обвалять в яйцах и крошках белого хлеба и заколеровать в коровьем масле. Булетки эти можно подавать как отдельное блюдо с соусом, приготовленным из сардин с каперсами, и с другими соусами по желанию.

450. Карп с медом

Карп, соль, репчатый лук, 4 корзинки шампиньонов, 1 стакан мадеры, лимон, 2 ст. ложки белого меда, 4 ст. ложки прованского масла, 3 ст. ложки муки, бульон, 100 г кишмиша, 50 г сладкого и горького миндаля, 100 г очень мелкого («перлового») лука

Очистить, выпотрошить и вымыть карпа, посолить, положить в рыбный с решеткою котел. Обложить очищенным цельным луком, положить очистки из шампиньонов, влить мадеру, покрыть кружками нарезанного лимона и оставить так на 1 час. В

то же время взять в кастрюльку белый мед, поставить на огонь и, когда мед выварится и пожелтеет, как карамель из сахара, влить прованское масло, положить муку, размешать, развести бульоном рыбным или из кореньев, мясным так, чтобы соуса было 4 стакана, вылить в рыбный котел, где карп, и, закипятив на огне, поставить в горячую печку.

Очистить кишмиш, сладкий миндаль пополам с горьким, маленький лук под названием «перловый» и обжарить его на прованском масле. Потом очистить свежие шампиньоны, сварить в воде с лимоном, положить к ним миндаль, лук и изюм и оставить на плите покрытым. Когда карп будет готов, вынуть осторожно с решеткою, очистить коренья и лук и переложить цельным на рыбное блюдо. Соус с кореньями слить в сотейник и вскипятить до густоты (постоянно мешать). Прибавить, чего по вкусу недостает, как то: лимонного сока, соли или меда, прожать сквозь салфетку, влить часть в гарнир и поставить на огонь, а остальное мешать на плите. Когда гарнир вскипит, обложить с обеих сторон (можно нафаршировать и середину) карпа на блюде и облить горячим соусом.

451. Окуни под соусом

Большие окуни, соль, мука, масло, рыбный бульон, лавровый лист, гвоздика, 1 ст. ложка сахара, 100 г коринки, 120 мл виноградного вина

Разрезав на части больших окуней, посолить и обвалять в масле, посыпать мукою, поставить в печь и дать зарумяниться. Соус к ним приготовляется следующий: влить в кастрюлю 1 ст. ложки масла, положить 1/2 ст. ложки муки, поджарить докрасна, влить сколько нужно для соуса рыбного бульона, положить лавровый лист, несколько штук гвоздики, сахар и коринку. Когда соус укипит, влить виноградное вино. Положить окуней на блюдо и облить соусом.

452. Сазан в пиве

Сазан, соль, пиво, репчатый лук, гвоздика

Вычистить, выпотрошить и вымыть сазана, нарезать звеньями, посыпать солью и дать так полежать часа два. Потом вытереть салфеткою, положить в кастрюлю, налить столько пива, чтобы оно покрыло рыбу, прибавить несколько шинкованных луковиц, цельную гвоздику и поставить на огонь. Когда рыба поспеет,

вынуть, положить на блюдо, а пиво уварить, чтобы его осталось немного, и облить рыбу.

453. Щука под сметаною

Щука, соль, репчатый лук, французский белый хлеб, коровье масло, 4–5 горошин английского перца, 4–5 горошин черного перца, яйцо, зелень петрушки, укроп, коренья, картофель, 2/3 стакана муки, 1–2 стакана сметаны

Очистить щуку, разрезать вдоль хребта, вырезать осторожно мясо с костями, чтобы не прорезать кожицу, голову и хвост оставить. Отделив мясо от костей, посолить, мелко изрубить, смешать с луковицею, мелко изрубленною и поджаренною в 1/2 ст. ложки масла, положить 1/2 французского белого хлеба, намоченного и выжатого, английский и простой толченый перец. Прибавить еще 1/2 ст. ложки масла, вбить яйцо, всыпать зелень, размешать все хорошенько и истолочь еще в ступке. Нафаршировать рыбу и завязать плотно нитками.

Сварить бульон из разных кореньев, посолить, процедить, опустить в него щуку, а когда уварится, слить этот бульон в другую кастрюлю и рыбу поставить на пар, чтобы не остыла. В рыбный же бульон положить очищенный картофель, сварить, затем распустить 1 1/2 ст. ложки масла, поджарить в нем 1/2 мелко изрубленной луковицы, всыпать муку, развести 2–3 стаканами рыбного процеженного бульона и сметаной так, чтобы соуса было стакана 4, не менее. Вскипятить, переложить к рыбе картофель, облить этим соусом, подогреть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропом и подавать.

454. Котлеты из щуки

Щука, яйца, соль, перец, тертый хлеб, коровье масло, грибы, белый соус

Снять филеи с назначенной для котлет щуки, изрубить мелко, сделать из 3 яиц яичницу (некрутую), остудить, сложить на изрубленную щуку, размешать и рубить, пока масса не примет однородный вид. Потом снабдить по вкусу солью, перцем, сделать умеренной величины котлетки, запанировать в яйце и тертом хлебе, обровнять и сложить на растопленное масло в сотейник. Перед отпуском изжарить с обеих сторон до колера, сложить на

блюдо, а середину наполнить грибами с белым соусом.

455. Фрикасе из цыпленка по-домашнему

Цыпленок, 1 ст. ложка коровьего масла, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 яичный желток, сливки, лимонный сок, соль

Очищенного и вымытого цыпленка разрубить правильно, как транжируется живность, то есть отнять крылышки, ножки, филей, грудинку и спинку на 2 части, обровнять и сложить на тарелку. Тут же распустить в кастрюльке масло, положить муку, развести 1 1/2 стакана воды, посолить, положить изрезанного цыпленка и цельную луковицу, поставить на огонь и часто мешать, чтобы ко дну не пристало. Когда закипит, варить на легком огне, а когда цыпленок сварится, выбрать по кусочку на тарелку, а соус выкипятить до надлежащей густоты, снять с огня, положить сырой, размешанный со сливками желток, по вкусу сок из лимона, прожать сквозь салфетку и, размешав до гладкости, полить цыпленка.

456. Цветная капуста с сыром

Цветная капуста, соль, чухонское масло, соус бешамель, тертый пармезан или швейцарский сыр

Цветную капусту очистить от зелени. Потом варить капусту в соленой воде, пока не сделается мягкою, и тогда выложить на блюдо, вымазанное хорошо маслом, притиснуть, чтобы она улеглась плотно, полить растопленным чухонским маслом, покрыть соусом бешамель, потом посыпать крупно истертым пармезаном (а если его нет, то хотя бы швейцарским). Поставить блюдо в горячую печку и печь до тех пор, пока капуста не примет так называемого румяного цвета, то есть когда заколеруется. На стол следует подавать на том же блюде, на котором капуста колеровалась.

457. Бобы по-английски

Молодые зеленые бобы, соль, сливочное масло

Оборвать стебельки от молодых зеленых бобов, нарезать вдоль, опустить в кипящую ключом соленую воду, сварить, отлить на дуршлаг. Наложить ряд в разогретую чашку для зелени,

покрыть пластинками сливочного масла, снова положить бобы и масло и, когда будут сложены, подавать тотчас на стол.

458. Брюссельская капуста

8 шт. брюссельской капусты, соль, 200 г сливочного масла, зелень петрушки, сок 1 лимона

Выбрать брюссельскую капусту потверже, покомпактнее, снять со ствола маленькие кочешки и перемыть тщательно, отделив листки пожелтевшие или попортившиеся. На плиту поставить кастрюлю, наполовину налитую водою, кинув в воду горсть соли. При этом нелишне заметить, что величина кастрюли должна быть сообразна с количеством капусты. Когда вода сильно закипит, то надо в кипяток опустить все перемытые кочешки капусты, оставляя кипеть на сильном огне. Таким образом капуста не изменится в цвете и будет иметь красивый темно-зеленый колер. Когда капуста окажется достаточно сваренною, в чем можно удостовериться, попробовав одну штучку, следует откинуть всю капусту на решето, чтобы дать стечь воде. Тогда в сотейник или в другую кастрюлю, которая была бы поменьше, положить свежее сливочное масло и маленькую щепотку, в орех величиною, рубленой петрушки. Сюда выложить капусту из решета, перевалять ее хорошенько в масле, попробовать, достаточно ли она посолена, выжать на нее сок из лимона и отпускать к столу.

459. Артишоки с горошком

Артишоки, лимон, уксус, соль, сливочное масло, 2 ст. ложки бульона, красный соус, молодой горошек

Очистить низы и срезать листы артишоков так, чтобы осталась лишь одна середка наподобие круглой чашечки. Потом вытереть каждую очищенную штуку лимоном и класть в холодную воду, разведенную уксусом. Когда все фонды будут очищены, выложить в соленый кипяток, обланшировать, выбрать в холодную воду, очистить середину от мякоти, сложить на растопленное в сотейнике масло, выжать сок из лимона, покрыть бумагою. За полчаса до отпуска влить бульон, поставить на плиту, покрыть крышкою и варить до тех нор, пока сок не выкипит и артишоки не заколеруются. Тогда влить красный соус и прокипятить.

Между тем сварить вылущенный молодой горошек, сложить в

сотейник, размешать со сливочным маслом, уложить артишоки на блюдо и, положив на середину каждого артишока горошек, полить процеженным из-под артишоков соусом и подавать.

460. Спаржа с бешамелем

Спаржа, соль, коровье масло, бешамель, крутоны, сахар

Очистить спаржу средней толщины до половины, нарезать правильно и сварить в соленом кипятке. Когда будет готова, отлить на дуршлаг, окатить холодною водою, осушить на салфетке, сложить на растопленное в сотейнике масло и запассеровать немного. Перед отпуском положить бешамель из сливок, столько, чтобы спаржа была достаточно густа, снабдить по вкусу солью и самою малостью сахара, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами.

461. Картофельно-рыбные котлеты

Окуни или сиги, печеный картофель, коровье масло, соль, перец, зелень петрушки, яйца, сухари, подливка на грибном бульоне

Отварив несколько окуней или небольших сигов, очень вкусных для этого употребления, снять все мясо с костей, изрубить его мелко и прибавить к нему некоторое количество протертого печеного картофеля, который должен быть самым желтым. В эту смесь кладут по вкусу масло, соль, перец, петрушку и 2 сырых яйца. Растирают все как можно лучше, далее толкут, чтобы тесто было мягче. Делают круглые лепешки, стараясь, чтобы все они были равной величины, и тогда, распластав их в виде котлет, валяют в сыром яйце, потом в сухарях и жарят на сковороде. Для них необходима подливка на грибном или, еще лучше, на собственном шампиньонном бульоне.

462. Баранина с картофелем

Баранья нога, баранья почка, соль, 5 луковиц, коренья, горсть сморчков, 300 г очищенного картофеля, перец, мука, коровье масло

Отрезать почку и ногу молодого барана, положить в кастрюлю, посолить и налить столько воды, чтобы баранина была

ею покрыта. Потом, когда она будет кипеть, снять пену, положить луковицы и несколько кореньев и варить до тех пор, пока она будет почти мягка. Тогда положить хорошо вымытые сморчки, очищенный картофель, простой перец, сделать подправку из муки и масла. Варить, пока все не будет совершенно мягко, и подавать на стол.

463. Корюшка с кислым соусом

Свежая корюшка, соль, репчатый лук, лавровый лист, перец, белый соус, уксус

Взять крупную свежую корюшку, перебрать ее, промыть, бросить в кастрюлю и поставить на огонь с достаточным количеством соли, луком, лавровым листом, перцем и водою. Когда поспеет, слить с нее воду, откинуть на сито, переложить в белый соус, вскипятить с ним еще раз и выложить на блюдо. В соус подлить крепкого уксуса по вкусу.

464. Паровая стерлядь

Живая стерлядь, соль, соленые огурцы, белые коренья, мелкий репчатый лук, оливки, белое столовое вино, огуречный рассол

Убив живую стерлядь, за 2 часа до отпуска очистить, вымыть в холодной воде, разрезать, сложить в кастрюлю, посолить и поставить в холодное место. Особо очистить соленые огурцы, немного белых кореньев, маленький лук и несколько штук оливок. За час до отпуска выложить это к стерляди, влив немного белого столового вина с частью огуречного рассола, закрыть очень плотно, закипятить на плите и поставить в духовой шкаф на вольный жар. Когда упреет, отпустить на стол.

465. Капуста с начинкою

1 большой кочан капусты, сосиски, каштаны, шпик или свиное сало, морковь, репчатый лук, ветчина, соль, перец, бульон, белое вино

Для этого берут большой кочан капусты, обчищают зеленые листья, отпаривают его в кипятке и после, выжав с осторожностью, вырезают середину и начиняют кочан изрезанными мелко сосисками, каштанами или какою-нибудь

другою начинкою. Закрывают отверстие капустными листом и, завернув в шпик или свиное сало, кладут в кастрюлю, а сверху кочан обкладывают морковью, луком, ветчиною или другою говяжьею приправкою, солью и перцем. Смачивают бульоном, белым вином и варят на легком огне, после чего, вынув капусту и процедив сквозь сито соус, подают на блюде.

466. Тушеная баранина

Баранина (задняя часть или задняя нога), свиной шпик, соль, перец, гвоздика, репчатый лук, лимонная корка, пиво

Взять хорошую часть баранины, которая уже после битья пролежала день, и хорошенько поколотить тяпкою, потом обмыть ее и нашпиговать свиным шпиком. Положив ее на противень или в кастрюлю, прибавить соль, перец, гвоздику, лук, лимонную корку и налить воды почти вровень с бараниною. Закрыв кастрюлю или противень, поставить на легкий огонь и дать преть 1 час. Потом открыть, снять жир и, подлив пива, дать еще с полчаса пожариться, наблюдая, чтобы не пригорело, после чего подавать на стол.

467. Тушеная курица

Курица, коровье масло, мука, виноградное вино, бульон, уксус, соль, перец, лимон

Очистив курицу как следует, положить ее в глубокую кастрюлю с небольшим количеством коровьего масла, муки, виноградного вина, бульона, уксуса, соли и воды. Покрыть кастрюлю плотно крышкою и варить полчаса. Нарезав несколько лимонных ломтиков, положить туда же с перцем. Поварив немного, прибавить спассерованную на масле муку. Сок пропустить сквозь сито и, если требуется, можно прибавить еще лимонного сока по вкусу и коровьего масла. При подаче на стол надобно выложить курицу в соусник, облить соусом и обложить ломтиками лимона.

468. Шпинат в яичнице

Шпинат, репчатый лук, 1 ст. ложка бульона, соль, яйца, масло

Шпинат отобрать, выполоскать в двух или трех водах, положить вариться в горячую воду, а когда станет мягок, откинуть на решето, немного отжать и потом изрубить мелко. За полчаса до обеда положить масло в сотейник, согреть с луком и шпинатом, немного поджарить, потом влить бульон, положить немного соли и все смешать. Яйца выпустить в чашку, взбить и налить на шпинат, а когда яичница немного запечется, подать на стол в сотейнике или выложить в латник, но в таком случае надо осторожно ложкою брать и перекладывать небольшими дольками.

469. Турецкие бобы в белом соусе

Турецкие бобы в стручках, чухонское масло, соль, перец, лук-шалот или мелкий репчатый лук, яичные желтки, лимонный сок или винный уксус

Очистить зеленые стручки и сварить в соленой воде, бросив стручки в воду в то время, когда она сильно кипит. Когда сварятся, выложить на сито, чтобы стекла вода, и тогда их положить в кастрюлю и прибавить по пропорции чухонское свежее масло, соль, молотый перец, крошечку мелких луковиц или шалоток. Когда бобы прожарятся на огне порядком, снять кастрюлю с огня, вбить туда несколько яичных желтков, влить немного лимонного сока или хорошего винного уксуса. Приставить кастрюлю на минуту к огню, чтобы заварилось, яйцо мешать ложкою и отпускать очень горячим.

470. Матлот из угря

Угорь, рыбный бульон, чухонское масло, мука, корень петрушки, корень сельдерея, репчатый лук, лук-шалот, соль, перец, шампиньоны, красное вино, гренки из белого хлеба

Бульон из какой угодно мелкой рыбы заправить небольшим количеством чухонского масла и муки, которую поджарить, чтобы дать бульону красноватый цвет. Опустив в него изрезанного угря, приправить петрушкою, сельдереем, луком, солью, перцем, шалотками, предварительно слегка отваренными, и достаточным количеством шампиньонов, отвар которых для вкуса вливается также в этот соус. Кроме того, налить красного вина и таким образом варить угря на очень сильном огне до полной спелости. Подавая на стол, присоединяют гренки из белого хлеба, слегка зарумяненные в масле.

471. Форель по-голландски

Форель, соль, картофель, зелень петрушки, коровье масло

За 2 часа до обеда убить форель, выпотрошить, вырезать жабры и вычистить находящуюся при спинной кости кровь. Связать голову голландскими нитками, сложить в рыбный котел с решеткою, залить водою, посолить и поставить котел на плиту покрытым. Когда вода вскипит, поставить на легкий огонь и дать вариться еще 15 минут. Потом вынуть с решеткою на стол, снять с рыбы верхнюю кожу, сложить рыбу осторожно на блюдо с салфеткою и обложить сваренным картофелем и зеленою петрушкою. Растопленное масло подается особо в соуснике.

472. Бархатные котлеты

1,6 кг говядины (край), истолченные сухари, 1 чашка сливок, яйца, репчатый лук, перец, чухонское масло, соль, 2 ст. ложки бульона, мясной соус либо гарнир из зелени или овощей

Это есть не что иное, как *усовершенствованный биток.* Из 1,6 кг говядины выходит подобных котлет 25 штук. Говядины берется хороший, мягкий край.

Соскоблить все мясо с костей, очистить тщательно от жилок и перепонок и пропустить через мясорубку 2 раза, чтобы образовался род мягкого мясного теста, который весом будет по крайней мере 1,2 кг. Положить его в каменную латку и прибавить туда же 1 чашку мелко истолченных сухарей, сливки, 2 сырых яйца, немного репчатого изрубленного лука, щепотку перца, 1/2 чашки растопленного чухонского масла и соль по вкусу. Все это мешать и бить ложкою до совершеннейшего соединения.

Тогда, разделив тесто на равные, по возможности, кучки, выкладываемые на особенную деревянную доску, катать каждую кучку в руках, потом приплющить ее, округлить ножом, обровнять в виде котлеты, которую, обваляв в сыром яйце и обсыпав сухарями, жарить на сковороде в чухонском масле.

После чего прибавить в подливку хорошего бульона, дать хорошенько вскипеть и отпустить к столу очень горячими в одно время с каким-нибудь гарниром из зелени или овощей или в особом мясном соусе. Если вздумается уложить котлеты на блюдо с зеленью или овощами, то в подливку надо только обмакивать каждую котлету, а саму подливку не подавать, потому что она

испортит вкус зелени или овощей. Подливка эта предпочтительно употребляется, когда котлеты подаются в виде жаркого и заменяют бифштекс.

Котлеты эти при вполне успешном их приготовлении отличаются по своей нежности действительно какою-то бархатностью, делающей их очень приятными на вкус. Советуем сковороду предварительно нагреть и жарить на посредственном огне, поворачивая вилкою.

473. Шморбратен

2 кг мяса (филей), уксус, лавровый лист, английский перец, соль, шпик, 2 ст. ложки коровьего масла, салат

Смешать уксус, если он слишком крепок, пополам с водою, а если не так крепок, то воды только третью часть, и положить в уксус соль, лавровый лист и английский перец, прокипятить и остудить. В приготовленном таким образом уксусе замочить кусок филея, дать полежать дня 3 или 4, а если не нужно торопиться, даже дней 10 и более. Когда понадобится, вынуть из уксуса, обмыть, нашпиговать шпиком, положить в кастрюлю с коровьим маслом, поставить жариться на плиту и почаще поворачивать, чтобы обжарилась со всех сторон, а когда зарумянится, вынуть из кастрюли и поставить в духовой шкаф дожариться. Подавать как жаркое с салатом.

474. Курник малороссийский

Курица, вареные яйца, коровье масло, белый соус, рис, сдобное тесто, мука

Сварив курицу, разрубить ее на части. Изрубить круто сваренные яйца и заправить маслом и белым соусом сваренный рис. Потом взять сдобное кислое тесто или пресное, натертое маслом, намять круто на муке и раскатать толщиною в половину пальца, положить на сковородку, насыпать яйца и рис, положить сверху курицу, снова засыпать яйцами и рисом и защипать пирог, придавая ему круглую форму. Кладут в курник яйца, смешанные с говядиною, но гораздо лучше делать курник с цыплятами. Также делают его из слоеного теста, но еще можно приготовить другим образом: изрубив мелко грибы, смешать с яйцами и рисом, положить масло, посолить и засыпать курицу или цыплят, а потом поступать, как сказано выше, обмазать пирог яйцами, обсыпать сухарями и выпекать в горячей печи.

Жаркие и приправы к ним

Жаркие мясные и рыбные

475. Осетрина по-русски

1,6 кг осетрины, 400 г томатного пюре, 50 г каперсов, 50 г оливок, 1 шт. корня сельдерея, 1 шт. корня петрушки, 1 шт. моркови, 1 шт. репы, 200 г белых маринованных грибов, 100 г столового масла, 50 г лука-шалота, 50 г корнишонов, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 2 шт. лаврового листа, 10 горошин черного перца, соль, кайенский перец, 1 ст. ложка муки

Рыбу зачистить, промыть и положить в рыбный котелок, положить также лавровый лист, перец горошком, немного разных очищенных кореньев, репчатый лук и соль по вкусу и, залив водою, покрыть крышкою, поставить варить до готовности. Когда закипит, сдвинуть на край плиты и дать кипеть потихоньку, чтобы рыба медленно доходила до готовности.

• Готовность узнается поварской иголкой, которую втыкают в рыбу, и «ощущают»: если игла идет «туго», это означает, что рыба еще сырая, а если плавно, это означает ее готовность. Конечно, такое определение готовности требует особого навыка и узнается лишь при варке больших кусков и целых рыб. Главное, чтобы рыбу не переварить.

Затем приготовить гарниры для соуса: оливки очистить винтом, то есть снять с кости так, как чистят яблочки, снимая кожу лентой; сняв с кости оливку, надо придать ей вид, какой она имела. Каперсы оставить так, как есть. Лук-шалот очистить от кожицы. Маринованные грибы нашинковать. Шампиньоны очистить от кожицы, нашинковать, промыть и припустить на масле. Корнишоны только разрезать вдоль пополам, а если очень крупные, тогда на четвертинки. Потом подготовленные таким манером оливки, каперсы, корнишоны, лук-шалот и маринованные грибы положить в кастрюлечку, залить холодной водой и проварить до готовности. Затем очистить и промыть коренья петрушки, моркови, сельдерея, репы и мелко их пошинковать. От варившейся осетрины взять бульона, процедить и дать провариться. Нашинкованные коренья прожарить до колера на масле, опустить их в кипящий бульон и так варить, пока коренья будут совершенно мягкими. Бульон процедить через

сито, тут же протереть через сито коренья и положить томатное пюре. Размешав, поставить на плиту проварить, опустив также сюда спассерованные шампиньоны и, когда закипит, положить пассеровку, то есть кусок масла, смятого с мукой. Помешивать лопаткой, пока пассеровка разойдется. Когда же сварятся гарниры (каперсы, оливки, лук-шалот, корнишоны и маринованные грибы), их надо спассеровать на масле, а затем также опустить в соус и проварить вместе. Наконец приправить кайенским перцем и солью по вкусу, и соус готов.

• На соус можно брать также бульон мясной и куриный. При варке осетрины проследить, чтобы бульон, в котором варится рыба, не был бы пересолен. Когда рыба готова, ее вынуть из котла, зачистить от кожи, совершенно остудить и тогда острым ножом нарезать наискось тонкими пластиками. Уложив на блюдо, поставить на плиту на пар (то есть на кастрюлю с водой), чтобы рыба прогрелась. Потом полить горячим соусом с гарнирами так, чтобы рыбы не было видно. По борту блюдо обложить крутонами и подавать. Соус можно еще подавать добавочным, отдельно в соуснике.

476. Матлот из налима

2 луковицы, 400 г томатного пюре, непотрошеный налим (2 кг), 200 г каперсов, 200 г оливок, 2 ст. ложки мягкой муки, 200 г лука-шалота, 250 г столового масла, маринованные белые грибы, 1 л бульона, 150 г мадеры, 200 г корнишонов, 600 мл белого вина, соль, кайенский перец

У налима сделать надрез вокруг головы, и, посолив пальцы, чтобы не скользили, снять с рыбы кожу чулком. Затем налима выпотрошить. Печенку его употребить на гарнир. Голову отрезать и выбросить (она никуда не употребляется и считается вредною), потом с кости снять филе, то есть мякоть с боков, промыть его, посолить и поперчить. Потом лук мелко нашинковать, спассеровать его на масле и туда же положить филе налима, влить белое вино, немного бульона и, накрыв крышкою, припустить до полной готовности.

Когда рыба готова, переложить ее в другую посуду, а в эту, где она припускалась, положить пюре томата, влить остальной бульон и поставить вскипеть. Когда закипит, процедить через сито и опять поставить вариться, положив пассеровку, то есть муку, смятую с кусочком масла. Положив пассеровку, надо размешивать лопаткой, пока разойдется пассеровка. Когда соус

прокипит и сделается густоватым, тогда заправить его окончательно, положив мадеру, соль, кайенский перец по вкусу, и соус готов.

Теперь приготовить гарниры так: оливки снять с кости, каперсы оставить как есть, корнишоны разрезать пополам, белые маринованные грибы нашинковать. Затем эти гарниры (каперсы, оливки, корнишоны и грибы) прокипятить в кипятке, откинуть на сито и припустить в сотейнике на масле до готовности. Лук-шалот очистить и обланшировать в кипятке до готовности, затем откинуть на сито и, положив на сковороду, прожарить в масле. Печень налима разрезать кусочками и также припустить до готовности на масле. Когда гарниры подготовлены, их надо положить в соус, а также опустить и рыбу, прокипятить все вместе, выложить в мельхиоровый судок и подавать.

• Матлот приготовляется и из других рыб: судака, сига, форели, лососины и из прочих, а также приготовляется из смеси вышеуказанных рыб и из разной мелкой рыбы.

477. Сосиски в томате (горячая закуска)

20 сосисок, 1 стакан бульона, 100 г томатного пюре, перец, соль, 1/2 стакана фюме, 50 г столового масла, 1 луковица, 1/2 ст. ложки мягкой муки, 1 ст. ложка сметаны

Взять сырых сосисок для жаренья, изжарить их на столовом масле или же взять готовых, которые при приготовлении опускаются в кипяток. С толстых сосисок, например сарделек, надо снимать кожу при помощи ножа, а тонкие приготовлять с кожей.

Для соуса лук мелко нашинковать, спассеровать с маслом. Затем влить бульон и размешать, дать прокипеть. Потом опустить томатное пюре, фюме, муку, соль, перец по вкусу и сметану. Перемешав все вместе, дать вскипеть еще раз, и соус готов.

Сосиски разрезать каждую на 4 части, положить в металлический или фарфоровый судок, залить соусом и подавать горячими на закуску.

478. Грибы в сметане (горячая закуска)

800 г белых консервированных грибов, 200 г сметаны, 50 г столового масла, 1/2 ст. ложки муки, соль, белый молотый перец, репчатый лук

Лук мелко нашинковать и спассеровать на масле, затем, открыв банку, откинуть на сито грибы, чтобы сок стек. Крупные грибы надо нарезать, а мелкие оставить как есть. Когда грибы нарезаны, положить их в лук с маслом и прожарить. Затем посыпать их мукою и еще раз прожарить, потом влить грибной сок, перемешать, положить сметану, соль и перец по вкусу, еще раз перемешать, прокипятить и, вылив в судок, подавать горячими на закуску.

479. Телячья печень с мадерой (горячая закуска)

400 г телячьей печени, 100 г столового масла, 1 стакан фюме, 120 мл мадеры, мука, соль

Печень зачистить и нарезать тоненькими ломтиками, положить на 1 час в холодную воду для удаления крови. Вынув из воды, осушить на полотенце, посыпать солью и обвалять в муке. Затем раскалить масло на сковородке и, положив на нее печень, зажарить до хорошего колера. Когда заколеруется, положить в нее фюме, дать вскипеть и тогда положить мадеру. Хорошенько перемешать и, дав еще раз вскипеть, выложить в судок и подавать горячей на закуску.

480. Бефстроганов (горячая закуска)

400 г затылочной вырезки, 50 г столового масла, 1 ч. ложка муки, 100 г сметаны, 100 г томатного пюре, соль, перец

Мясо зачистить от жил и жира, нарезать длинными мелкими кусочками (как режут свеклу для борща) и, приправив солью и перцем по вкусу, поставить на огонь и жарить на масле. Прожарив до готовности, посыпать мукой и размешать. Затем положить томатное пюре, сметану и, дав хорошо прокипеть, выложить в судок и подавать горячим на закуску.

• Когда бефстроганов подается на завтрак, то к нему обязательно надо подавать сухой картофель под названием «пай», нарезанный, как свекла для борща — «лапшой» и жаренный сырым в раскаленном фритюре до хорошего колера.

481. Кокили из рыбы (горячая закуска)

800 г судака, 200 г белых грибов или шампиньонов,

бешамель, тертый сыр, соль

Грибы нашинковать и спассеровать на масле. *Грибы для кокилей можно употреблять как свежие, так и в консервах.* С рыбы снять филе, промыть, посолить и спассеровать на масле до готовности. Затем разложить рыбу и грибы кусочками на раковинки, накрыть бешамелем, посыпать тертым сыром и заколеровать в горячей печке. Подавать на горячую закуску.

• «Раковины» продают в хозяйственных магазинах; есть настоящие, природные, есть изготовленные из фарфора и фаянса, а также из серебра и мельхиора.

482. Беф-мирантон (горячая закуска)

800 г отварного мяса, 5 луковиц, 2 стакана фюме, 1 ст. ложка муки, 50 г столового масла, тертый сыр, 100 г томатного пюре, кайенский перец, соль

Для этого соуса надо брать как можно больше лука. Лук мелко нашинковать, прожарить на масле докрасна, положить в него фюме, томатное пюре, кайенский перец и соль по вкусу и все проварить. Затем положить пассеровку, то есть кусочек масла, смятого с мукой, и соус готов. Отварное мясо нарезать тонкими пластами и уложить на металлическое блюдо, полить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром, поставить в горячую печь, отколеровать и подавать горячим на закуску.

483. Цыплята с шампиньонами

2 цыпленка, телятина, 100 г чухонского масла, хлеб, молоко, шампиньоны, яйца

Нарезать телятины от мягкого места, выбрать из нее жилки, изрубить мелко-мелко. Положить в фарш чухонское масло, три ломтика размоченного в молоке хлеба, мелко изрубленных шампиньонов сколько угодно. Смешать все вместе хорошенько, развести сырыми яйцами, начинить цыплят за кожу и внутри, заварить в кипятке, вымазать маслом и изжарить в кастрюле.

484. Гусь с яблоками

Гусь, 10 шт. кислых яблок, 200 г чернослива, 1 ст. ложка сахара, толченые гвоздика и корица, столовое масло

Взять яблоки, очистить кожу, нарезать ломтиками и выбрать семена. Размочить в воде чернослив, вынуть косточки, смешать с яблоками, прибавить сахар, корицу и гвоздику, перемешать все вместе, начинить внутренность гуся. Изжарить на глубокой сковороде, поворачивая гуся и поливая его маслом.

485. Утка по-французски

Дикая утка, копченый окорок, 2 шт. лаврового листа, 2 шт. гвоздики, английский перец, сухой майоран, тмин, чеснок, масло, 1 ст. ложка уксуса, бульон

Очистить и заправить дикую утку, обложить тонкими пластами сала от копченого окорока, обвязать голландскими нитками, сложить в кастрюлю, прибавить лавровый лист, гвоздику, английский перец, немного сухого майорана, тмин, дольку чеснока, полить немного маслом и поставить в горячую печку покрытой. Когда вполовину будет готова, снять крышку и, поливая собственным соком, заколеровать и изжарить окончательно. Потом вынуть на доску, снять нитки, сало и, очистив пряности, разрубить на части, сложить на блюдо в цельном виде, а в кастрюлю, где жарилась утка, прибавить уксус, бульон и, выварив сок до надлежащей густоты, снять жир, процедить и залить утку.

486. Крупная дичина

Мясо крупной дичины, уксус, соль, перец, гвоздика, лавровый лист, сахар, чеснок, ветчинное сало

Мясо диких коз, оленей, лосей и кабанов для жаренья приготовляют следующим образом. Выбрав хорошую часть, намочить в маринаде. Для приготовления маринада влить в кастрюлю уксус, положить соль, крупно истолченный перец, гвоздику, лавровый лист и немного сахара, потом вскипятить, остудить. Затем залить маринадом мясо и дать стоять сутки или более в холодном месте, оборачивая на все стороны и поливая уксусом. Потом, вымыв мясо, какое бы оно ни было, нашпиговать ветчинным салом, изжарить на вертеле или на противне, намазывая маслом. Кабанину, нашпиговав чесноком, изжарить точно так же.

487. Заяц

Заяц, соль, уксус, пряности, лавровый лист, сало, масло, сметана, толченые сухари, бульон

Выпотрошив зайца и сняв с него перепонки, посыпать солью, облить уксусом, обложить лавровым листом, посыпать пряностями и поставить на ночь в холодное место. Поутру, вымыв, налить холодною водою и дать постоять 1 час, чтобы вышла кровь. Потом нашпиговать, облить маслом, положить на противень и поставить в печь, а когда зажарится с одной стороны, перевернуть на другую и, дав хорошо зарумяниться, облить сметаною, обсыпать толчеными сухарями и дожарить. Если под зайцем мало сока, подлить немного бульона. У зайца всю переднюю часть отнимают, то есть голову с грудиною и передними ногами, а жарят только одну заднюю часть.

488. Поросенок № 1

Поросенок, свиная печень, свиное легкое, свиное сердце, 5–6 вареных яиц, сырые яйца, соль, перец, масло

Лучшие для жаренья поросята — те, которые еще сосут, то есть недель четырех и не старше шести. Очистив поросенка, выпотрошить. Печенку, легкое и сердце сварить, изрубить мелко, прибавить круто сваренные и мелко изрубленные яйца, развести сырыми яйцами, посыпать перцем и солью. Начинить поросенка, зашить, изжарить на противне, смазывая маслом и наблюдая, чтобы его не пережарить.

489. Поросенок № 2

Поросенок, свиная печень, свиное легкое, свиное сердце, 5–6 вареных яиц, сырые яйца, соль, перец, масло

Из хорошо очищенного поросенка вынуть потроха, сварить в воде, которая должна быть немного посолена для вкуса. Когда потроха сварятся, изрубить их мелко с 5 или более, смотря по величине поросенка, круто сваренными яйцами. Развести это сырыми яйцами, посолить все и потом, начинив поросенка, зашить разрез, обмазать маслом и поставить в печь, чтобы обжарился. Когда хорошо зарумянится, то поливать поросенка соком, который он даст из себя.

490. Телячьи котлеты в папильотах

Котлеты из телятины, чухонское масло, зелень петрушки, лук-порей, зеленый лук, сало, бульон, лимон, каперсы

Распустить чухонское масло в кастрюле, положить котлеты, посыпать солью и перцем и жарить, чтобы котлеты почти изжарились. Потом выложить котлеты на блюдо, полить маслом из кастрюли, посыпать изжаренными в другой кастрюле петрушкою, пореем, луком. Когда котлеты остынут, нарезать чистой бумаги такими кусками, чтобы можно было завернуть котлеты. Намочить бумагу в прованском масле, обсыпать каждую котлету жареными кухонными душистыми травами, обложить с обеих сторон тоненькими ломтиками свиного сала. Свернуть бумагу таким образом, чтобы котлета лежала в ней как можно плотнее и чтобы сок не вытекал из бумаги, и прикрепить бумагу ниткою к кости. За 15 минут до подачи на стол уложить котлеты в сотейники и поставить на самый слабый огонь. Потом снять нитки и подавать котлеты на стол в бумаге. В соуснике подают густой бульон с искрошенными лимоном и каперсами.

491. Баранья лопатка

Баранья лопатка, ветчинное сало или шпик, 3 луковицы, 1 шт. корня петрушки, 1 шт. моркови, масло, бульон

Нашпиговать баранью лопатку ветчинным салом или свежим свиным шпиком, потом нашинковать лук, корень петрушки, морковь. Вымазать баранину маслом, положить на противень, подлить бульона, положить коренья и лук, а затем поставить в печь. Когда баранина изжарится, процедить сок и, подавая на стол баранину, облить им.

492. Начиненная рыба

Рыба, рис, 100 г вязиги, мука, масло, перец, соль

Взять какую угодно рыбу (судака, карпа или сига), вычистить, выпотрошить, вымыть, посыпать солью и дать полежать. В это время приготовить начинку: разварить рис, смотря по количеству рыбы. Вязигу, размоченную в холодной воде, сварить до мягкости и изрубить. Если в рыбе случится икра, поджарить ее в масле, смешать с вязигою и рисом, посолить, положить коровье или постное масло и перец. Кости из рыбы вынуть, что легко сделать,

перерезав спинную кость у головы. Начинить рыбу, облить маслом, посыпать мукою или толчеными сухарями, уложить на противень вниз брюхом так, как рыба плавает, и поставить в печь, подлив масла. Можно начинять рыбу рисом с яйцами.

493. Лосятина по-литовски

Филей лося, коренья, пряности, репчатый лук, 1 стакан уксуса, 2 стакана бульона, шпик

Очистить от жил лосиное мясо, обложить кореньями, пряностями и шинкованными луком, влить уксус, жирный бульон и оставить до следующего дня в холодном месте. За 1 1/2 часа до отпуска обложить филей кореньями и шпиком и, влив маринад, в котором находился филей, поставить в горячую печку. Когда будет вполовину готово, вынуть, очистить от кореньев и пряностей, сложить в сотейник и, залив собственным процеженным соком, поставить снова в печку и изжарить, часто поливая соком. Подавать, залив собственным соком без жира.

494. Говядина Джона Буля

Говядина (край или филей), уксус, разведенный водой 1:1 и вскипяченный со специями, говяжий жир, соль, перец, гвоздика, 1/2 ст. ложки муки, бульон, 2 ст. ложки каперсов, 1/2 ст. ложки белых грибов или трюфелей, 1/2–1 стакан столового вина, несколько ломтиков лимона

Мягкий кусок говядины выбить хорошенько и на несколько дней замочить в уксусе со специями. Вынуть говядину, проколоть ее или прорезать ножом в нескольких местах, нафаршировать говяжьим жиром, истолченным с солью, перцем и гвоздикою. Потом жарить на противне, поливая собственным ее соусом. Поджарить муку, влить бульон, положить каперсы, белые грибы или трюфели, вино, несколько ломтиков лимона без зерен. Мешать на огне, потом снять сверху жир, развести соусом, в котором жарилась говядина, вскипятить и облить жаркое.

495. Телячьи котлеты по-русски

Телячьи котлеты, чухонское масло, зелень петрушки, репчатый лук, бульон, томатное пюре, морковь, репа, горошек, картофель

Распустить чухонское масло в кастрюле, положить котлеты, посыпать солью и перцем и жарить, чтобы котлеты почти изжарились. Потом выложить котлеты на блюдо, полить маслом и посыпать изжаренными в другой кастрюле петрушкою и луком и т. п. и подавать котлеты на стол. В соуснике подавать к котлетам густой бульон с томатным пюре; на гарнир — русские коренья: морковь, репа, горошек и жареный картофель.

Салаты и приправы к жарким

496. Обыкновенный салат

5–10 головок латука или кочанного салата, 3 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки прованского масла, соль, сахар, 2 вареных желтка, 1 ч. ложка горчицы, 1. ч. ложка душистого перца

Перебрав латук или кочанный салат, выполоскать в холодной воде, откинуть на решето или положить в салфетку и потрясти, чтобы стекла вода. Потом взять уксус и прованское масло, положить соль, сахар и взбить, чтобы масло соединилось с уксусом. Облить этою смесью салат и перемешать хорошенько.

Приготовляют этот же салат еще так: круто сваренные желтки растереть с прованским маслом, подливая понемногу уксус, потом положить горчицу, немного соли, облить салат и перемешать. Многим приготовленный так салат не нравится, так как им желательно иметь салат с более жгучим вкусом; для них приготовляют следующим способом. За полчаса, а то и меньше до подачи на стол кочанный салат перебирают, ополаскивают листья в воде и на решете дают стечь воде. После заливают по пропорции уксусом (2–3 ст. ложки уксуса и столько же кипяченой воды), всыпают мелко истолченный душистый перец и тщательно перемешивают. Особенно годится к жареному мясу.

497. Салат из капусты

1 кочан белой или красной капусты, соль, сахар, перец, 3 ст. ложки прованского масла, 3 ст. ложки уксуса

У кочана капусты очистить верхние листы, спустить кочан с кочерыжки. Вырезать у листов середину, сложить по три или четыре листа, нашинковать мелко, посыпать солью, сахаром и перцем, растереть на столе руками, то есть смять. Потом взбить прованское масло с уксусом, облить капусту и перемешать

хорошенько. Салат из капусты следует приготовлять часа за 2 до обеда, чтобы он пропитался маслом и уксусом и сделался мягче. Иногда, нашинковав капусту, обдают ее кипятком и, откинув на сито, выжимают воду, а потом уже приправляют маслом, уксусом, солью и перцем.

498. Салат из свеклы

5–8 шт. вареной свеклы, тмин, 1 палочка корицы, лавровый лист, перец горошком, сахар, соль, уксус, прованское масло

Нашинковать вареную свеклу полосками примерно 4 см длиною. Добавить немножко тмина, палочку корицы, лавровый лист, перец горошком и сахар, посолить и залить уксусом, дать постоять часов 12. Подавая на стол, облить прованским маслом и перемешать.

• Уксус со специями вскипятить и залить холодным.

499. Салат из артишоков

Артишоки, соль, прованское масло, уксус, перец, каперсы, оливки, салатные травы, лимон

Очистив как следует артишоки, отварить в воде с солью, разрезать каждый пополам и положить в салатник. Сделать обыкновенный салатный соус из уксуса с прованским маслом и перцем и облить артишоки. Дав этим соусом напитаться, обложить вокруг салатными травами или каперсами, оливками и тому подобным и наконец усыпать мелко изрубленными лимоном.

500. Салат по-русски

Свекла, картофель, бобы, горох, уксус, корнишоны, грибы

Отваривают свеклу, картофель, бобы, горох и другие овощи, конечно, каждые в отдельности. Когда все будет холодным, крупные овощи нарезают кусочками или кружочками, мелкие оставляют так и все смешивают в салатнике, облив по пропорции уксусом, и оставляют часов на 6. Можно прибавить мелких корнишонов, грибов и т. д. перед тем, как подавать на стол.

501. Салат из спаржи

400 г спаржи, соль, уксус, прованское масло, сахар

Отварить спаржу в воде с солью и откинуть на сито. Когда стечет вода, обрезать у спаржи все твердое, а мякоть нарезать на куски 4 см длиною, положить в салатник и облить уксусом, смешанным с прованским маслом, солью и сахаром.

Десерты

502. Венский торт

200 г сливочного масла, 10 яиц, 5 яичных белков, 400 г сахара, 200 г толченого миндаля, 6 г толченой корицы, 200 г муки, варенье разных сортов, цукаты, померанцевая корка

Растопить сливочное масло, процедить сквозь сито в муравленую чашку и, когда масло начнет застывать, тереть деревянною лопаткою, пока масло не сделается густым и белым, как сметана. Тогда выпустить в масло один за другим 10 желтков, не переставая мешать, всыпать 200 г сахара, толченую корицу и толченый миндаль и опять вымешать. 10 белков взбить крепко в пену. Затем всыпать муку и смешать с желтками, потом положить сбитые белки и также перемешать. Потом вырезать из бумаги кружки. Сделать из приготовленного теста лепешки, выровнять их по бумажному кружку, положить на железный лист и поставить в печь, в вольный дух. Когда лепешки поспеют, вынуть из печи. Выложить на фаянсовое блюдо одну лепешку, положить на нее варенье, закрыть другою лепешкою и на эту лепешку положить варенье другого сорта, и продолжать так укладывать, пока не положите последнюю лепешку; на нее варенье уже не класть. Затем всыпать 200 г сахара в сбитые 5 яичных белков, перемешать и вымазать этой глазурью приготовленный торт с боков и сверху. Украсить верх тонко нарезанным цукатом и померанцевою коркою и поставить в печь, а когда заколеруется, подавать.

503. Яблочный зефир

5 шт. больших яблок, 1 1/2 стакана сахара, 1 яичный белок

Яблоки испечь, протереть сквозь сито, добавить сахар и яичный белок. Сбивать венчиком в кастрюле, пока масса не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка могла стоймя держаться в этой массе. Тогда этой массою наполнить маленькие бумажные коробочки в 8 см длиной, почти 1,5 см шириной и высотой, уложить пирожные на блюдо и подавать.

504. Слойки домашнего приготовления

3 стакана муки, 5 яиц, соль, 1/4 стакана сахара, цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки разведенных дрожжей, молоко, 200 г сливочного масла, миндаль, варенье

Муку и немного соли всыпать в каменную чашку. 3 желтка, 1 яйцо, сахар, цедру положить в муку, прибавить разведенные дрожжи и холодное молоко так, чтобы тесто было густым, как на булки. Вымесить хорошенько так, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не в теплом месте. Пока тесто поднимается, приготовить масло, поставить его в холодное место. Когда тесто поднимется, выложить его на стол, раскатать, положить наверх кружок масла, вполовину меньший, чем кружок теста, накрыть тестом, раскатать, опять сложить, и так поступить раза три. Раскатав в третий раз, вырезать разными формами и дать подняться на листе. Смазать яйцом, посыпать миндалем или положить в середину варенья. Все это проделать в холодном месте, а оттуда поставить прямо в горячую печь.

505. Пирог с яблоками

Дрожжевое тесто, 8–10 шт. яблок, 1/2 стакана сахара, корица, 1/2 ст. ложки масла, 120–240 мл вина, лимонная цедра, яйцо

Сделать дрожжевое тесто. Яблоки очистить, мелко нарезать, поджарить слегка с сахаром и корицей и маслом, влить вино, положить мелко нарубленную лимонную цедру и тушить все это, пока масса не погустеет. Когда тесто поднимется, раскатать тонкий кружок, положить наверх приготовленные яблоки, обложить вокруг узким рантом из теста, покрыть решеткою из того же теста, смазать яйцом и поставить в печь. Вместо яблок можно покрыть тесто вареньем или свежими ягодами, посыпав их сахаром; кроме того, подать отдельно сахар. Такой пирог делается также из сдобного и слоеного теста.

• Яблоки можно положить и сырые, нарезанные ломтиками, и засыпать сахаром.

506. Миндальное пирожное по-домашнему

100 сахарной пудры, 2 яичных белка, 50 г миндаля, 25 г цукатов, 25 фисташковых ядер, 1 яйцо, мука

Сахарную пудру положить в чашку с белками, вымешать деревянною ложкою, прибавить истолченный миндаль, мелко

нарезанные цукаты и фисташковые ядра, нашинкованные полосками. Перемешать все вместе хорошенько, положить небольшими кучками на облатки и посадить в печь, в вольный дух. Облатки приготовляются следующим образом: взять яйцо и ложку воды, замесить крутое тесто, какое обыкновенно делается на лапшу, рассучить как можно тоньше, нарезать кружочков рюмкою и засушить в печи, в самом легком духу.

507. Миндальные макароны

200 г миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахара, цедра 1 лимона

Миндаль обдать кипятком, очистить и вытереть полотенцем. После этого истолочь миндаль, подбавляя яичного белка, чтобы миндаль не замаслился, и смешать его с сахаром. Положить это тесто в кастрюлю на плите и мешать до тех пор, пока тесто не нагреется. Тогда снять с огня, выложить в чашку, в которой взбито в пену 6 яичных белков, прибавить цедру, вымешать. Наделать из теста круглые или продолговатые лепешечки, посадить на лист, вымазанный маслом, и печь на вольном духу.

508. Узлы

350 мл молока, корица, цедра 1/2 лимона, мука, сахар, чухонское масло, 8 яиц, русское (топленое) масло

Влить в кастрюлю молоко, поставить на огонь и, когда молоко закипит, положить корицу, цедру, стертую на сахар, и кусок свежего чухонского масла величиною с куриное яйцо. Добавить муку, замесить тесто, какое обыкновенно приготовляется для булок, вымешать хорошенько, чтобы не было комков, поставить еще на несколько минут на огонь и мешать. Когда тесто начнет отставать от краев кастрюли, снять с огня, остудить и положить одно за другим яйца, размешивая лопаткою. Растопив в кастрюле русское масло, положить приготовленное тесто в колечную форму и, дав маслу закипеть, выпускать тесто узлами или кольцами до 20 штук и изжарить с обеих сторон румяно. Вынимая из масла, класть на сито, а пережарив все кольца, уложить на блюдо и посыпать сахаром.

509. Яблочные цветочки

10 шт. кислых яблок, вино, корица, сахар, 5 яиц, 200 г

сливочного масла, мука, варенье или вишня

Яблоки очистить от кожи, вырезать жестяною трубкою семечки, положить в кастрюлю. Влить вино, прибавить корицу, сахар и уварить яблоки до половины готовности. Потом выпустить 4 яйца, прибавить в них 100 г сахара, сливочное масло, 120 мл вина, 120 мл воды и муку. Замесить тесто такой густоты, чтобы его можно было раскатывать. Умять хорошенько руками, раскатать в толщину пальца, нарезать четырехугольными штучками, положить в каждую по яблоку, защипать, округлить, а сверху сделать из теста цветочек, вымазать яйцом и посадить в печь. Когда поспеют, заглазировать сахаром, положить в середину каждого цветочка по ягодке варенья или вишенку.

510. Шарлотка

20 шт. печеных яблок, 1 ч. ложка лимонного варенья, цедра лимона, 2 чашки сахара, 120 мл красного вина, белый хлеб, чухонское масло, яйца

Печеные яблоки протереть сквозь сито, положить лимонное варенье, мелко нарезанную цедру, сахар и вино. Все это перемешать. Выложить ломтями белого хлеба внутренность формы или кастрюли, обмазанной чухонским маслом. Залить яйцами и после на это выложить протертые яблоки. Потом вторично, выложив теми же ломтями хлеба, залить яйцами, поставить в печь в умеренный жар, предохраняя от пригара. Как скоро зарумянится, выкладывать на блюдо. Шарлотку можно делать из слоеного теста таким образом: тонко раскатав слоеное тесто и уложив им внутренность кастрюли, выложить яблоки в слойку, закрыть тою же слойкою верх и испечь.

511. Обертух

Сливки, дрожжи, соль, мука, 5 яиц, масло, сухари, сахар, корица, варенье, изюм, чернослив, винные ягоды

Влить в горшок или кастрюлю теплые сливки, положить дрожжи, соль, половину муки и растворить тесто. Когда оно поднимется, положить яйца, размешанные с сахаром, теплое масло и остальную муку, вымесить хорошенько и дать подняться. Взять кастрюлю, намазать ее маслом, обсыпать сухарями, в середину поставить жестяную трубочку. Взять кусок теста, раскатать кружок величиною в дно кастрюли и в палец толщиною

и вырезать в середине кружочек, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка. Таких кружков приготовить несколько и складывать их в кастрюлю, намазывая каждый растопленным маслом и пересыпая сахаром с корицею, вареньем без сиропа или изюмом, мелко нарезанным черносливом без косточек или винными ягодами. Наполнить 3/4 кастрюли, дать немного подняться и поставить в печь.

512. Черносливовый пирог

Яблоки, яичные белки, 200 г чернослива, 200 г изюма, сахар, цедра лимона, ваниль, померанцевая вода, миндаль, 1 ст. ложка картофельной муки, варенье

Берут столько яичных белков, сколько взято яблок, которые пекут и, остудив, протирают. Чернослив и изюм, отварив до мягкости, протирают и мешают с яблоками, при этом по вкусу прибавляют сахар, цедру и померанцевую воду. Белки, подняв хорошенько, мешают с ложкою картофельной муки, всыпают туда же некоторое количество сахара, истолченного с ванилью. Уложив яблочную массу на медное блюдо и сгладив ее со всех сторон серебряною ложкою, обкладывают кругом и сверху пеною взбитых белков, чтобы она совершенно покрыла ее собою. Потом обсыпают пирог мелко нашинкованным миндалем и ставят в легкий дух за полчаса до обеда. Пирожное это очень вкусно и в холодном виде, но тогда следует убирать его вареньем.

513. Простой каравай

10 яиц, 1 ст. ложка сахара, корица, соль, 400 г муки, 1 стакан сливок, дрожжи, 100 г коринки

Выпустить яйца, положить в них сахар, толченую корицу, немного соли, всыпать муку, развести сливками и положить дрожжей. Хорошенько выбить, поставить в теплое место и дать взойти. Когда тесто поднимется, положить коринку, вымазать форму маслом, вылить в нее приготовленное тесто, дать в форме подняться и поставить в печь.

514. Каравай с миндалем

200 г коровьего масла, 100 г сахара, корица, 8 яиц, 400 г муки, 100 г миндаля, 1 чашка сливок, 2 ст. ложки дрожжей

Коровье масло растереть добела, положить сахар, немного толченой корицы, яйца и муку, взбить ложкою добела. Прибавить толченый миндаль, сливки, вымешать хорошенько, влить разведенные дрожжи, выложить в форму, вымазанную маслом, дать подняться и поставить в печь.

515. Варенец из плодов

Сушеные яблоки, сушеные груши, чернослив, сахар, гвоздика, корица

К сушеным яблокам и грушам прибавить немного чернослива, положить в горшок и залить водою. Развести столько сахару, чтобы вода сделалась достаточно сладкой. Потом горшок накрыть крышкою и поставить в печь, чтобы плоды упарились и сделались совершенно мягкими. Для аромата и вкуса прибавить нисколько штучек гвоздики и полпалочки корицы.

516. Простые оладьи

6 яиц, 1,4 л молока, мука, коровье масло, дрожжи, сахар, соль

Яйца развести молоком, всыпать понемногу столько муки, чтобы вышло тесто, которое можно брать ложкою, посолить, прибавить 2 ст. ложки растопленного коровьего масла, побить мутовкою, положить разведенных дрожжей, поставить в теплое место и дать подняться. Когда тесто хорошо поднимется, снова побить мутовкою и дать еще раз подняться. Растопить в кастрюле коровье масло, и когда оно закипит, брать ложкою тесто, опускать в масло, жарить, потряхивая кастрюлю и оборачивая оладьи на обе стороны. Кому угодно, можно класть в тесто толченый миндаль и коринку. Также жарят оладьи на сковороде на горячих угольях, когда топится печь. Подают их горячими, с сахаром.

517. Оладьи с яблоками

Мука, дрожжи, сахар, 4 яйца, сливки, яблоки, вино, коровье масло

Поставить опару. Когда поднимется, взять яйца, положить в них 1 ст. ложку сахара, растереть вместе, прибавить 200 г муки и развести сливками, чтобы тесто было не гуще, как приготовляют для гречневых блинов, и дать подняться. Затем очистить яблоки,

нарезать ломтиками, выбрать семена, посыпать сахаром, облить виноградным вином и дать полежать часа 2, а потом вино слить. Распустить на сковороде коровье масло, взять на ложку теста, положить в него ломтик яблока, опустить в масло. Дав зажариться с одной стороны, повернуть на другую. Подавать на столь горячими, посыпав сахаром.

518. Заварные оладьи

700 мл молока, коровье масло, мука, 8 яиц, кардамон, корица, 100 г коринки, соль

Вскипятить молоко, положить в него 1 ст. ложки масла, заварить крутое тесто из муки. Вымешивать хорошенько на огне, пока тесто не начнет отставать от краев кастрюли, потом остудить. Когда тесто остынет, положить один за другим яичные желтки и мешать непрерывно. Посолить, прибавить кардамон, корицу и коринку. Белки взбить в пену, положить в тесто, размешать и, распустив на сковороде коровье масло, жарить оладьи.

519. Постные оладьи

Мука, 2 ст. ложки макового или орехового масла, соль, дрожжи, миндальное молоко, миндаль, коринка

Взять 700 мл теплой, как парное молоко, воды, положить в нее маковое или ореховое масло, немного соли, муку и замесить тесто, какое обыкновенно делают для оладий. Влить разведенные с водой дрожжи, дать раза два подняться и каждый раз бить хорошенько мутовкою. Влить на сковородку орехового или макового масла и, когда закипит, жарить оладьи. Можно замесить тесто вместо воды на миндальном молоке, также положить толченый миндаль и коринку.

520. Монплезирский маседуан

Дыня, 2 шт. персиков, 4 шт. абрикосов, 200 г клубники, 100 г малины, 30 шт. вишни, 400 г сахара, 700 мл шампанского, 50 г желатина, сок из 4 лимонов

Это блюдо имеет своего рода историю. Раз в бытность высочайшего двора летом 1844 года в Петергофе, а именно в Монплезире, где был назначен обед, оказалось по меню,

поданному императрице Александре Федоровне, что сладким блюдом было мороженое с кремом, между тем как именно в это самое время из чьих-то частных оранжерей прислана была корзина с великолепнейшими фруктами, самыми разнообразными и по красоте и сочности удивительными. Император Николай Павлович велел метрдотелю Эмберу немедленно приготовить из фруктов маседуан. Блюдо удивительно хорошо удалось, все были очень довольны, и счастливый француз просил разрешения назвать этот новый маседуан монплезирским.

Для приготовления этого блюда надо иметь хорошую дыню, срезать в ней ту часть, которая у стебля, вынуть из другой части семечки и всю сеткообразную и мясистую внутренность, не касаясь кожи, благодаря чему получится род кубка или вазы. Вычищенную таким образом дыню ставят на блюдо, покрытое сложенною вчетверо салфеткою и убранное вокруг дыни самыми разнообразными цветами, садовыми или оранжерейными.

Затем берут спелые персики, абрикосы, клубнику, малину, несколько ломтей той же дыни без семечек и вишню. Вычистив эти фрукты и ягоды, разрезать персики, абрикосы и дынные куски на четырехугольные кусочки, вынуть ядрышки из вишен, прибавить клубнику и малину, смешать все это вместе и, сложив в серебряную кастрюлю, поставить на лед. После того сахар сложить в большую чашку, налить на сахар 1 стакан воды, чтобы он скорее растаял, вскипятить и остудить. Потом влить в чашку шампанское прямо со льда, распущенный желатин и сок из лимонов, пропущенный сквозь сито, помешивая все это серебряною ложкою. Когда все подготовлено, уложить фрукты в дынную вазу, залить желе из шампанского и подавать.

• Желе для этого блюда должно быть приготовлено самое слабенькое, под названием «пашот». Такое блюдо можно подавать и в арбузной корке, и прямо в металлической или в стеклянной вазе.

• Из персиков для этого блюда надо вынимать косточки и, кроме того, еще шпарить, то есть опустить в кипяток, и если кожа хорошо отходит, тогда вынуть и очистить. Кожа от персика сходит так же, как и со сваренной свеклы.

Закуски

521. Круглый пирог

1 курица, 1 луковица, 1/2 корня петрушки, 1/2 моркови, коровье масло, яйца, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль, 400 г говядины или телятины, перец, 1 стакан сливок, мука, сухари

Снять белое мясо с курицы, потом положить курицу в кастрюлю, залить водою, поставить вариться. Прибавить луковицу, петрушку, морковь, посолить, положить 1 ст. ложку коровьего масла, а воды налить столько, чтобы она покрыла только курицу. Из белого мяса сделать следующий фарш: очистив мясо от жилок, изрубить, положить в ступку, истолочь мягко, прибавить 1 ст. ложку коровьего масла, 1 ст. ложку ложку толченых сухарей, 1 сырое яйцо и соль. Перемешав все вместе хорошенько, наделать фрикаделей или, скатав в виде колбасы, завернуть в чистую холстину, сварить в бульоне, а когда поспеет, нарезать кружочками или вырезать ножом разные фигурные штучки. Отварив курицу до половины спелости, вынуть ее из бульона и разрубить на части. (Если пирог приготовляется из цыплят, то, вскипятив их раза три в бульоне, вынуть, разъять на части, а фарш приготовить из телятины.)

Между тем приготовить начинку: мягкую говядину или телятину изрубить мелко, обжарить на сковороде в масле, порубить еще, приправить перцем и солью. 5 круто сваренных яиц изрубить мелко и смешать с рубленою говядиною.

Тесто приготовить таким образом: 400 г растопленного коровьего масла растереть добела. Взять 1 яйцо и еще 1 желток, сбить ложкою, прибавить в яйца сливки, понемногу всыпать муку. Вымешать, положить туда же масло, замесить довольно крутое тесто, а вымесив хорошенько, умять руками. Раскатав тесто толщиною в палец, положить на глубокое блюдо, жестяное или медное, застеленное листом бумаги, вымазанным маслом. На тесто насыпать слой начинки, положить половину разрубленной на части курицы и половину фарша, засыпать начинкою, потом положить оставшуюся курицу и фарш и засыпать остальною начинкою. Для фарша, когда пирог с курицей, можно отваривать рис и заправлять белым соусом.

Наконец придать пирогу круглую форму, загибая все складки в одну сторону. Оставить наверху отверстие в чайное блюдце, обрезать лишнее тесто, закрыть отверстие кружком из того же

теста, защипав веревочкою, с боков по складкам также защипать веревочкою. Сделав на пироге украшения из теста, вымазать пирог сырыми яйцами, обсыпать сухарями и посадить в печь. Когда пирог поспеет, вынуть из печи, вырезать в середине кружок, влить чайную чашку бульона, в котором варилась курица, закрыть опять вырезанным кружком, положить пирог на фаянсовое блюдо и подавать горячим.

522. Устрицы с пармезаном

Устрицы, тертый пармезан, тертый хлеб, масло, соль

Открыть устрицы, снять прочь мелкую половинку раковины, ополоснуть в холодной соленой воде, подрезать каждую устрицу и сложить с раковинами на лист. Перед самым отпуском посыпать каждую устрицу тертым пармезаном с частью тертого хлеба, окропить сливочным маслом и поставить в горячую печку. Когда в жару устрицы затянутся и сыр сверху заколеруется, переложить на блюдо и подать на стол в раковинах.

523. Масло из рябчиков

3 рябчика, 180 г сливочного масла, 50 г тертого пармезана, 3–4 ст. ложки нашинкованных трюфелей

Рябчиков очистить, изжарить в 50 г масла, остудить их, снять с костей мясо, изрубить, истолочь, положить натертый пармезан, нашинкованные трюфели, 130 г сливочного масла. Все это протереть сквозь сито. Мешать, пока не погустеет, и переложить в масленку. Если это масло приготовлено надолго, то, сложив в каменную чашку, залить его говяжьим жиром.

524. Сыр из зайца

Заяц, 250 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г сыра, сухой бульон, бульон, 1/4 стакана вина, трюфели, тертый сыр, уксус, прованское масло

Зайца очистить от кожи и изжарить с 1 ст. ложкой масла. Как только вполовину будет готов, разрубить на части, сложить в кастрюльку, положить 50 г масла, тушить под крышкою до мягкости. Потом снять с костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную из яиц, 100 г сыра и 200 г масла, истолочь

все вместе, протереть сквозь редкое сито. Положить сухой бульон, распущенный в 1 ст. ложке бульона, вино, нашинкованные трюфели, размешать все хорошенько. Кастрюлю намазать маслом, обсыпать сыром, сложить в нее приготовленный фарш и испечь, а когда остынет, нарезать ломтиками. Подавать с уксусом и прованским маслом.

525. Форшмак из рябчиков

2 рябчика или 3 цыпленка, тертый белый хлеб, тертый пармезан, сливочное масло, зелень петрушки, перец, филе 2 сельдей, 3 чашки густых сливок

Рябчиков можно заменить хорошими цыплятами; надобно только, чтобы они были зажарены в своем соку, и как от рябчиков, так и от цыплят употреблять в дело только белое мясо. Снять мясо с костей, изрубить, смешать с 3 щепотками истертого белого хлеба. Прибавить 25 г истертого пармезана, 100 г растопленного сливочного масла, немного мелко изрубленной зелени петрушки, немного просеянного перца, снятую с костей, мелко изрубленную и протертую сквозь сито хорошую селедку и самые густые сливки. Все это перемешать хорошенько. Потом влить в сковородку 100 г растопленного масла и засыпать его тертым калачом. В это масло выложить сделанный фарш, разровнять его хорошенько и сверху еще полить растопленным маслом и осыпать тертым калачом и сыром, после того поставить в легкую печь не более как на 15 минут, а потом вынуть.

526. Масло из селедки

1 сельдь (либо 10 сардин или 10 анчоусов), 50 г ржаного хлеба, 1 яблоко, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, прованское масло

Вымочить селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить. Луковицу испечь на плите, сложить в ступку, прибавить ржаной хлеб, натертое на терке сырое яблоко, сливочное масло. Истолочь все в ступке, протереть сквозь сито и поставить в холодное место. Это масло из селедки можно подавать в виде цельной селедки, приложив голову и хвост и облив ложкою прованского масла. Вместо селедки можно положить сардины или анчоусы, которые надо только вымыть, отрезать головы и хвосты, но не класть тогда яблоко.

527. Рулет из поросенка

Поросенок, ветчина, копченый шпик, 3 вареных яйца, маринованная зеленая фасоль, грузди, рыжики, 5–6 шт. корнишонов, 5–6 шт. трюфелей, бульон, коренья, соль, черный и английский перец, уксус, прованское масло, горчица

Небольшого, но жирного поросенка очистить, разрезать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать английским и простым перцем. Положить наверх полоски нарезанной сырой ветчины, полоски нарезанного копченого шпика, круто сваренные и ломтиками нарезанные яйца, маринованную зеленую фасоль, грузди, рыжики, разрезанные корнишоны, прибавить, кто хочет, мелко нарезанные трюфели. Свернуть в трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить в бульоне, сваренном из оставшихся костей, головы и лапок поросенка с кореньями, солью и уксусом. Варить 3 часа. Подавать к закуске с уксусом, прованским маслом и горчицею.

528. Заливное из рыбы

1,2 кг рыбы (линя, щуки, судака, угря и т. д.), коренья, соль, уксус, 1,2 кг мелкой рыбы либо рыбьих костей и чешуи, желатин, яичные белки

Рыбу очистить, разрезать на части, посолить на час, сварить бульон из кореньев, соли и уксуса в пропорции и остудить. В этот холодный бульон опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою, а когда немного остынет, вынуть, очистить от костей и кожи и нарезать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно в бульон, прибавить еще мелкой рыбы или просто рыбьи кости, чешую и желатин, уварить, очистить белками. Процедить сквозь салфетку, залить сложенную в форму рыбу и застудить.

529. Майонез из рыбы

Рыба весом около 2,4 кг (щука, судак, лосось и т. д.), 5 луковиц, 2 соленых огурца, 5–6 шт. лаврового листа, горсть английского перца, 1 шт. моркови, 1 шт. корня сельдерея, 1 шт. корня петрушки, лук-порей, 350–700 мл столового вина или сотерна, уксус или лимонный сок, соль, майонез, ланспик

В длинный рыбный котел положить лавровый лист, английский перец, морковь, сельдерей, петрушку, порей, луковицы, соленые очищенные огурцы, столовое вино или сотерн, немного уксуса или лимонного сока. Положить очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую рыбу, прибавить воды так, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкою, поставить на плиту. Варить на легком огне до готовности, но чтобы не разварить. Вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, поставить на лед, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязанную салфеткою, убрать майонезом и ланспиком.

530. Приготовление гарнированной рыбы

Свежая рыба (семга, форель, осетрина и т. д.), морковь, корень петрушки, репа, репчатый лук, укроп, перец горошком, лавровый лист, соль, картофель, соленые огурцы

Взять какую-либо большую хорошую рыбу: свежую семгу, форель, осетрину, судака, стерлядь или другую по желанию. При покупке таких рыб, в особенности в летнее время, обращать особое внимание на жабры, чтобы цветом они были ярко-красные и чтобы рыба не имела постороннего неприятного запаха, главное — обращать внимание на запах в жабрах. Иногда жабры цветом и ярко-красные, но сильно пахнут, это случается от того, что торговцы подкрашивают жабры посторонней кровью, для неопытных хозяек, чтобы им сбыть испортившийся товар. Обращать также внимание и на бока рыб: если они мягкие и чувствуется, что кости отстают от мяса, это означает, что рыба начала портиться.

Рыбу надо выпотрошить, вынуть жабры и промыть в двух водах. Взять рыбный котел, вынуть из него решетку, положить на нее рыбу вверх спинкой и привязать местах в трех так, как будто бы она плывет. Положить решетку с рыбой в котел, затем положить немного разных очищенных кореньев (моркови, репы, петрушки), репчатого лука, укропа, лаврового листа, перца горошком и соли. Залить все холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить. Заливать рыбу кипятком никоим образом нельзя, потому что она сверху сейчас же начнет крошиться, а середина останется сырой; в кипяток опускают рыбу только для «шпаренья» — для зачистки кожи. Рыбу для варки всегда надо заливать холодной водой — в ней она постепенно и ровно вся прогревается. Когда рыба на плите закипела, ее надо сдвинуть на

край плиты, чтобы она постепенно доходила до готовности. Кипятить шибко нельзя, от этого она может крошиться сверху. Вообще за рыбой надо следить, чтобы она не разварилась и не была бы сырая. Готовность ее узнается так (в особенности когда рыба очень большая): надо в спинке, в самом толстом месте, вырезать четырехугольник, вынуть и посмотреть ее готовность и, убедившись, вложить его обратно. Когда рыба готова, счистить (снять) кругом кожу со спинки, с боков и брюшка, на голове и хвосте оставить. Сняв кожу, поставить рыбу остудиться. Из бульона приготовить рыбный ланспик.

Хорошо большую рыбу варить накануне и оставлять ее остывать на холоде, в бульоне, в котором она варились, — от этого рыба делается особенно сочною и вкусною. Хорошо так оставлять рыбу в бульоне, если рыбный котел медный и хорошо вылужен, но в жестяных котлах оставлять нельзя, рыба портится во вкусе, она воспринимает в себя вкус жести. Когда рыба зачищена и хорошо остыла, ее надо поставить на блюдо, бока ее прижать обеими руками, оправить красиво хвост и голову. Если хотите сделать ее повиднее, в особенности когда рыба не особенно большая, тогда на блюдо положите сначала вдоль горкой гарнир, мелко нарезанный, двух сортов — соленых огурцов и вареного картофеля, а на гарнир поставьте рыбу, и когда поставите, то весь гарнир прижмите плотно руками с обеих сторон под рыбу, чтобы она твердо стояла.

531. Приготовление рыбного ланспика

3,5 л рыбного бульона, 150 г желатина, 120 мл уксуса, 6 яиц

Бульон процедить через салфетку в кастрюлю, прибавить немного уксуса и поставить вскипеть, в то же время, взяв желатин, положить его в холодную воду и размочить. Когда бульон хорошо прокипит, вынуть желатин из холодной воды, опустить в бульон, размешать лопаткою и прокипятить. Затем сделать оттяжку, то есть сделать бульон чистым и прозрачным, как вода. Для этого взять цельные яйца, положить в маленькую кастрюлечку вместе со скорлупой, влить немного воды и разбить все вместе проволочным веничком. Когда собьется все в пену, тогда прибавить 1 стакан воды, размешать и влить в кипящий бульон и скорее (быстро) при этом размешать бульон венчиком. Дать вскипеть и отставить на край плиты, чтобы кипело с одного края не шибко. Так бульон будет кипеть и очищаться постепенно. Когда яйца осядут на дно (пена) и бульон очистится, сделается

прозрачным, тогда его надо процедить через салфетку. Для этого, если порция бульона небольшая, то салфетку для цежения устроить на чистой кастрюле, а если порция большая, тогда взять табуретку и, поставив ее вверх ногами и обтерев начисто, привязать салфетку к ножкам, подставить на низ кастрюлю и цедить. Брать бульон осторожно чумичкою и потихоньку наливать на салфетку. Когда бульон весь вылит на салфетку и хорошо прошел, тогда вылить осторожно и все остатки с пеной (яйцами) из кастрюли на салфетку и дать стечь окончательно. После этого приготовленный таким образом ланспик вынести на холод остудить. Следить, чтобы не замерз, так как если его хватит мороз, то он сразу сделается мутным и отводнеет.

532. Гарниры для украшения рыбы

Гарниров для украшения рыбы очень много, они зависят от вкуса и фантазии приготовляющего. Из них главные: *морковь* выскоблить, нарезать сначала пластинками в длину, затем палочками и наконец маленькими кубиками или же нарезать гвоздиками наподобие сапожных. Когда так приготовлено, отварить в воде без соли до полной готовности, затем, слив горячую воду, переложить в холодную и так оставлять до тех пор, пока не потребуется. С *репой* или *брюквой* поступить так же, как и с морковью. *Яйца* надо сварить вкрутую и отделить желтки от белков. То и другое мелко изрубить. *Красную капусту* надо мелко нашинковать и, приготовив крепкий уксус, смешать его немного с солью, сахаром и перцем и залить капусту, от этого она получит красивый цвет и вкус.

Горошек зеленый — в консервах. *Каперсы* и *оливки:* каперсы остаются так, как есть, а оливки снять с кости винтом (змейкой) и сложить, чтобы получился первоначальный вид, конечно, с помощью ножичка. *Маринованные вишни:* если нет их дома заготовленных, то купить в зеленной, они всегда имеются в продаже. *Картофель:* есть такой ножик ложечкой (полушариком), разной величины, — этим-то ножом и наделать картофель мелкими шариками, а затем отварить в воде без соли и остудить, держать в холодной воде до потребности.

Раковые шейки выбрать из вареных раков. *Цельные раки:* для этого, взяв в руку живого рака и загнув лапу на спинку, воткнуть в хвост между вторым колечком, так же поступить и со второй лапой и опустить в кипящую воду с солью. Когда все раки уварятся до готовности, переложить их в холодную воду и держать до надобности. Приготовленный так рак получит фасон, как будто он подбоченился и изображает важную роль. Перед

употреблением раков вынуть из воды, подсушить на полотенце и затем обмакнуть каждого рака в загустевший ланспик. Для этого ланспик сначала надо распустить на плите, а потом, помешивая, остудить на льду, чтобы он загустел. От такого маневра раки делаются красивее и очень блестят. Приготовленных так раков ставят на рыбу на шпажках и укладывают на спинку рыбы.

Корнишоны покупают для украшенья самые мелкие и укладывают так, как они есть, а если крупные, то разрезают пополам вдоль. *Грибы* должны быть самые маленькие, а если белые маринованные, то их мелко шинкуют.

Ланспик для гарнира нарезается мелкими кубиками или рубится. *Стаканчики:* для этого имеются формочки в виде маленьких стаканчиков. Сначала налить их полными ланспиком, опустить в холодную воду со льдом и как только по стенкам пристынет, ланспик из середины слить. В образовавшееся место положить фарш «фромаж» (о приготовлении его сказано ниже) или смесь гарнира и залить опять сверху ланспиком. Для того чтобы вынуть содержимое из формы, надо помочить форму в теплой воде, и оно выйдет. Стаканчики ставят для украшения вокруг рыбы.

Трюфели идут для украшения шпажек и укладываются на спинку рыбы. *Артишоки:* фонды, то есть донышки, обрезаются в виде чашечек, наполняются зеленым горошком, заливаются ланспиком и также ставятся вокруг рыбы. Артишоки предварительно должны быть отварены в соленой воде. *Цельная репа:* мелкую репу очистить и отварить в воде без соли. Когда готова, вырезать из нее чашечки и, наполнив гарниром (морковью или горошком), залить густым ланспиком (как сказано о цельных раках) и ставить вокруг рыбы.

533. Гарнировка рыбы

Отваренную рыбу положить на блюдо, как выше сказано, чтобы она имела плавающий вид. Если хотите, чтобы она была повыше, то положите ее на горку гарнира или же на деревянную подставку, отделанную бордюрным тестом. Кроме того, надо иметь в виду, что все постановки и подкладки для рыб делаются, когда рыба в малом виде, если же она большая, то подается а-ля фуршет для украшения стола. Для ужинов же или обедов рыбы больших размеров укладываются прямо на блюдо.

Перед тем как рыбу положить окончательно на чистое блюдо для гарнировки, ее надо сначала (перовой кисточкой) вымазать чуть подогретым (но все же холодным) ланспиком и посыпать всю кругом рубленой петрушкой или укропом. И когда застынет, то

покрыть с ложки густым чистым ланспиком. Для этого ланспик надо мелко изрубить и подогреть и когда совсем распустится, то надо остудить, помешивая ложкой, и когда немного загустеет, начинать толсто заливать рыбу. После этого кругом по низу ланспик подрезать и переложить рыбу на чистое рыбное блюдо. Затем вокруг рыбы уложить весь приготовленный гарнир или взять сорта по желанию.

Укладывать сначала одну сторону рыбы, а потом другую. Укладывать гарнир букетами, то есть кучками, так, чтобы цвет к цвету был разнообразный; два одинаковых цвета положить нельзя; укладывать чисто и аккуратно, чтобы каждый сорт гарнира отчетливо выделялся; гарнир укладывать только у рыбы, борт блюда должен быть чист. По борту блюда красиво уложить один ланспик, нарезанный крутонами или полумесяцами.

Затем приступить к уборке самой рыбы по спинке. Если имеются дома мельхиоровые шпажки, то на них наколоть приготовленных раков с зеленью укропа и с трюфелями, и сделать таких шпажек 4–6 штук, смотря по величине рыбы и по фантазии приготовляющего. Сделанные шпажки воткнуть в спинку рыбы, а в промежутках сделать украшение из раков, оливок, ланспика, каперсов, зелени укропа и др. по желанию, и рыба готова.

534. Украшение рыбы «сеткой»

Переложив рыбу в ланспике на чистое рыбное блюдо, можно оставить ее так, как она приготовлена для гарнировки, но можно еще сделать из ланспика «сетку». Для этого взять кусочек ланспика и мелко-мелко изрубить, положить его в кастрюлечку и, нагрев ложку в кипятке, этой ложкой его вымешать. Потом положить этот ланспик в маленький бумажный корнетик, завернуть и, обрезав с кончика чуть-чуть ножницами, выдавливать из корнетика в образовавшуюся в конце дырочку. Действие это (когда будете выдавливать) называется *шприцовка*. Сначала ошприцевать в клетку один бок рыбы, а потом другой, и сетка готова.

• В следующих рецептах описаны соусы к гарнированной холодной рыбе.

535. Соус провансаль

600 г прованского масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сарептской горчицы, уксус, соль, молотый белый перец

Положить в миску желтки и горчицу и вымешать лопаточкой, затем постепенно вливать прованское масло. Влить немного и мешать, и когда вымешаете с маслом и масса будет гладкая, тогда влить еще немного масла, и так же вымешивать. Продолжать таким образом до тех пор, пока не смешаете все масло. Тогда положить соли и перца по вкусу и немного уксуса, чтобы соус не разжижить, вымешать еще раз, и соус готов. Влить в соусник и подавать.

• Прованское масло вливать понемногу, каждый раз хорошо вымешивать до гладкости, следить чтобы не «отскочило», то есть чтобы масло не отделилось от горчицы и желтка. Но если это случится, то исправляют так: взяв в отдельную посуду еще немного горчицы, начать снова вымешивать, подкладывая ложкой понемногу свернувшейся массы. Если же при заправке соус очень густой, «жирный» и все по рецепту масло не вмещается, тогда влить немного воды, вымешать и продолжать подливать остальное масло понемногу. Уксусом же соус надо разводить по усмотрению густоты, которая должна быть как у сметаны.

536. Соус тартар

Прованское масло, сырые яичные желтки, уксус, соль, кайенский перец, французская горчица, каперсы, вареные яичные белки

Это тот же провансаль, но заправляется не сарептской горчицей, а французской и прибавляются кайенский перец, мелкорубленные каперсы и яичные белки, сваренные вкрутую. Положив все вместе, размешать, и соус готов.

537. Соус равигот холодный

Прованское масло, сырые яичные желтки, уксус, горчица, соль, перец, щавель

Это тот же провансаль, но разница в том, что в равигот прибавляется пюре отваренного и протертого через частое сито щавеля. Пюре кладут по цвету, если цвет красивый и приятный, то и достаточно, и соус готов.

538. Соус раковый холодный

Прованское масло, сырые яичные желтки, уксус, горчица, соль, раковое масло

Это тот же провансаль, но прибавлено в него раковое масло для цвета. Раз цвет розовый, то и достаточно. Раковое масло класть в провансаль подогретым для того, чтобы был цвет ровный, не крапинками.

539. Раковое масло

10 шт. раков, 100 г сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, соль

Раков сварить в воде с солью. Когда они будут готовы, отобрать от них весь каркас кости, то есть отделить мясо из хвоста, называемое «раковой шейкой», и мясо из клешней и сохранить на горячую закуску, на гарнир к рыбе или на что-либо другое. Кости истолочь в ступке как можно мельче с куском сливочного масла. Когда кости мелко истолкутся (как мука), тогда положить массу в кастрюлю, спассеровать, то есть хорошо прожарить, влить бульон и дать тихо покипеть около 30 минут. Затем эту массу выложить в миску, наполненную холодной водой с куском льда. Вся масса будет плавать поверх воды; в таком виде вынести на холод, чтобы масса застыла. Когда она застынет в миске кружком или, так сказать, поверх воды «коркою», тогда взять эту корку и протереть ее ложкою сквозь частое сито. Эта протертая масса — «раковое масло», употребляемое для рыбных соусов, селянок и прочих рыбных приготовлений. Воду, в которой студили массу, вылить.

540. Салат оливье

1 курица, 5 шт. вареного картофеля, 5 свежих огурцов, 1 трюфель, 4 ст. ложки соуса провансаль

Курицу отварить в бульоне и, вынув, остудить, снять всю мякоть, как филей, так и с лапок. Нарезать наискось, тонко, планкетами. Картофель взять крупный, округлить столбиком и нарезать «копейками». Свежие огурцы очистить и нашинковать тонко. Все это сложить в кастрюлю, чуть-чуть посолить, положить соуса провансаль и перемешать. Затем выложить в салатник, уравнять горкой, убрать сверху шинкованным трюфелем, и салат готов. Подается специально на закуску.

541. Салат д’бёф (закуска)

Отварное мясо, 5 шт. вареного картофеля, 5 свежих

огурцов, 1 трюфель, 4 ст. ложки соуса провансаль

То же самое, что и оливье, но разница в том, что надо взять вместо курицы отварное мясо. Мясо нарезать тоненькими листиками, соединить с огурцами, картофелем и соусом провансаль. Украсить трюфелем.

542. Салат «Демидов» (закуска)

100 г трюфелей, 3 шт. вареного картофеля, 2 ст. ложки соуса провансаль

Трюфели нашинковать, картофель округлить столбиком и нарезать «копейками». Трюфели и картофель положить в кастрюлечку, положить также и соус, перемешать и выложить в стеклянную вазочку. Подается на закуску.

543. Салат «Томат» (закуска)

6 шт. спелых помидоров, 1/4 испанской (сладкой) луковицы, 3 ст. ложки прованского масла, сахар, молотый белый перец, 2 ст. ложки уксуса, соль, зелень укропа или петрушки

Помидоры нарезать кружками, лук очистить и нарезать тонко кружками, а кружки разобрать на колечки, петрушку или укроп мелко изрубить, затем, влив в кастрюлечку прованское масло и уксус и положив перца, соли и сахара по вкусу, взболтать все вместе. Затем уложить в салатник сперва помидоры, потом лук колечками и, перемешав еще раз подливу, облить приготовленное и, посыпав укропом или петрушкой, подавать на закуску.

544. Рябчик фаршированный (закуска)

1 рябчик, 100 г сливочного масла, молотый белый перец, 60 мл мадеры, соль, 1 трюфель, мясной ланспик

Рябчика ощипать, выпотрошить, вымыть, заправить и изжарить; когда готов — остудить. Затем аккуратно снять с него одни филеи ножичком, не разламывая его всего. Филеи мелко изрезать, порубить и истолочь в ступке со сливочным маслом, а потом протереть через черное волосяное сито. Протерев через сито, его надо вымешать в кастрюлечке лопаткой, прибавив соль и перец. Затем влить мадеру и еще раз хорошенько вымешать, и

эту массу наложить обратно на оставшийся каркас рябчика и, разгладив ножичком, придать ему первоначальный вид рябчика. Ножик обмакивать в горячую воду, им будет удобнее разглаживать. Трюфель мелко изрубить. Когда рябчик готов, посыпать рубленым трюфелем. Потом распустить ланспик и постудить и, когда начнет застывать, тогда залить рябчика (с ложки) кругом и дать застыть.

• Когда рябчик осыпан рублеными трюфелями, трюфели надо прижать мокрым ножичком, чтобы при заливке ланспиком они не сваливались. Затем, когда ланспик студите, надо все время помешивать ложкой (в особенности если студите на льду), в противном случае ланспик на дне застынет кусками и заливать будет неудобно. Когда рябчик готов, положить его на закусочную тарелку, по бокам положить немного рубленого ланспика, а по борту тарелочки положить ланспик крутонами или полумесяцами и подавать на закуску.

545. Яйца в соку (закуска)

6 яиц, 1 стакан фюме, 1/2 стакана мясного ланспика

Яйца отварить пашотом или, как называют их, «в мешочке». Когда готовы, очистить и положить в холодную воду. Фюме и ланспик распустить на плите, потом соединить вместе, размешать, остудить и вылить в мельхиоровую или стеклянную чашку. Положить в нее приготовленные яйца, остудить и подавать на закуску.

546. Фаршированные яйца (закуска)

10 яиц, 1 ст. ложка соуса провансаль, ланспик, 10 шт. каперсов, кусок языка или ветчины, соль

Яйца сварить вкрутую, вычистить и срезать носик так, чтобы яйцо стояло. С другой стороны также срезать ровно, немного, и вынуть желток. Когда все желтки вынуты, протереть их через сито, положить в кастрюльку и вымешать с соусом провансаль и положить соли по вкусу. Когда хорошо перемешано, положить так приготовленные желтки обратно в белки и намазать аккуратно, сделав горкою порядочной высоты. На самую верхушку каждого яйца положить по каперсу, а вокруг него — по 3 шт. языка или ветчины, нарезанных маленькими косячками. Потом залить их остуженным, чуть густым ланспиком с ложки. Затем, когда остынут немного, подчистить вокруг каждого яйца и поставить их

красиво на тарелочку и возле них и по борту убрать ланспиком и подавать на закуску.

547. Ланспик мясной

3,5 л мясного бульона, 150 г желатина, 6 яичных белков для оттяжки

Бульон вскипятить, снять с него весь жир, чтобы ничего не оставалось. Желатин сначала замочить в холодной воде, а потом, вынув, опустить в кипящий бульон и, влив в кипящий бульон, скорее размешать венчиком, дать вскипеть и составить на край плиты, чтобы потихоньку кипело и очищалось. Когда белки сядут на дно кастрюли и бульон очистится, тогда процедить через салфетку в другую посуду, вынести на холод, и мясной ланспик готов.

548. Фромаж (закуска)

200 г свиного шпика, 400 г телячьей печенки, 1 луковица, 1 шт. лаврового листа, молотый перец, соль, 50 г столового масла, 100 г сливочного масла, 1 трюфель

Лук нашинковать, положить на сковороду со столовым маслом и спассеровать. Затем положить в лук мелко изрезанные телячью печенку и свиной шпик, лавровый лист, соль и перец по вкусу и, накрыв все крышкой, припустить до готовности. Готовность узнается так: взяв кусочек печенки, посмотреть: если сырой цвет ее пропал, то достаточно готово. Она поспевает очень скоро, немного попарясь под крышкою. Тогда снять с плиты и остудить, а потом истолочь в ступке, предварительно пропустив 2 раза через мясорубку, затем протереть через волосяное сито. Когда готово, выложить в кастрюлю, влить туда же распущенное сливочное масло и вымешивать, выбивая, чтобы вышел светлый цвет, и фарш готов.

Приготовление формы. Сначала приготовить ведро с водой и льдом, затем взять форму (высокую тумбочку) из-под мороженого, налить ее полную распущенным, но холодным мясным ланспиком и опустить в воду со льдом. И как только по стенке формы ланспик застынет, тогда сейчас же из середины вылить незастывший прочь. Застывает ланспик по стенкам очень быстро, и надо следить, чтобы не застывал очень толсто.

Трюфели нашинковать мелко, круглыми как копеечки, и, переваляв в холодном ланспике, приклеить в разных местах для

украшения внутри формы. Фарш фромаж чуть подогреть на плите, чтобы он был помягче, и тогда ложкою накладывать в приготовленную форму, которую надо постукивать о стол, чтобы фарш плотнее ложился и не было бы дырочек от воздуха. Наложив так полно форму, сверху сгладить ножом вровень и поставить на холод студить. Когда потребуется вынимать фромаж из формы, тогда форму надо помочить в теплой воде и фромаж выйдет.

Для фромажа надо приготовить подставочку (деревяшку), отделав ее бордюрным тестом, или же сделать подставку из риса. Для этого взять простого риса и как можно круче разварить. Когда будет готов, его пропустить через мясорубку 2 раза, затем перевалять хорошенько и сделать толстую лепешку, положить ее в воду до следующего дня. На следующий день заняться резьбой, то есть из этой лепешки вырезать правильный гладкий круг, чтобы он был как выточенный. И, конечно, сделать по размеру блюда. По бортам вырезать разные фестоны и бордюры. Конечно, в этом надо иметь навык рук и богатую фантазию; повара вырезают художественно. Затем на блюдо для гарнира вокруг фромажа укладываются шофруа. Шофруа приготавливаются разные, но здесь для фромажа приготовим белые.

549. Шофруа белые

Фарш фромаж, белый соус или бешамель, ланспик, трюфели

Для этого надо взять фарш, приготовленный для фромажа, и скатать из него 10 штук фасоном и величиной как куриное яйцо. То есть, взяв фарш, раскатать его на мокром столе «колбасой», нарезать на куски величиной с куриное яйцо и скатать на руке тем же фасоном, как яйцо. Затем взять белого соуса или бешамеля, прибавить в него распущенного ланспика и вымешать. На 1 стакан белого соуса или бешамеля взять 1 стакан распущенного ланспика. Соединив ланспик с соусом, смотреть, чтобы масса не была жидкой. Для этого ее надо вымешать на льду, но не застудить (тогда придется чуть подогревать). Масса должна быть густотою как сметана. Когда соус так подготовлен, тогда взять приготовленный фарш на вилку и окунуть в соус, стараясь, чтобы на фарше осталось как можно больше соуса, и этот фарш в соусе с вилки снять, то есть столкнуть другой вилкой на пирожный лист или на блюдо. И так поступить со всеми. Когда будут готовы, положить на каждый посередине по одному кружочку трюфеля, а затем облить с ложки все шофруа холодным

ланспиком, чтобы они красиво блестели, и шофруа готовы. Когда будете их наряжать на блюдо, то, снимая с места, где заливали ланспиком, их сначала надо аккуратно подрезать снизу кругом.

Отпуск фромажа и шофруа. Взять мельхиоровое или фарфоровое блюдо и поставить на него посредине подставку, а на подставку — форму фромажа. Кругом по блюду, вокруг подставочки, положить шофруа, между шофруа — мелко нарезанный шашечками ланспик; по борту также положить крутонами или косячками ланспик. В макушку формы фромажа воткнуть шпажку с трюфелем и подавать. К этому блюду подается соус провансаль.

550. О варке поросенка в цельном виде

Поросенок, молоко, сок лимона, вареный картофель, вареная морковь, зеленый горошек, свежие или консервированные огурцы, соль, белый молотый перец, уксус, прованское масло

Поросенка для холодного блюда, при подаче его в цельном виде, надо выбирать побелее. Выпотрошив его и вымыв, положить на ночь вымачиваться в воду, смешанную с молоком и мелким льдом. Вымачивать следует на холоде для того, чтобы поросенок был самый белый. Перед варкою взять рыбный котел и, вынув из него решетку, положить на нее поросенка и привязать так: поросенок на решетке должен сидеть, оправить при этом ему ножки и бока, взять поварскую иголку с бечевкой, продеть ее в двух местах у задних и у передних ножек и привязать к решетке. Затем поросенка с решеткой опустить в котел, накрыть его салфеткой, намоченной лимонным соком, залить холодной водой и, накрыв крышкой, поставить варить. *Варить без соли; при варке с солью поросенок выходит темный.* Когда закипит, сдвинуть на край плиты и дать ему упревать постепенно. Если же его кипятить сильно, то кожа на нем полопается и он, конечно, потеряет вид. Когда поросенок готов, его снять с плиты, посолить немного и дать полежать в соленом бульоне полчаса. После этого его вынуть из бульона и остудить, выставив на холод. А из бульона приготовить ланспик так же, как сказано о приготовлении рыбного ланспика.

Потом приготовить вареный картофель, вареную морковь, свежие или консервированные огурцы, зеленый горошек. Огурцы очистить от кожи. Затем картофель, морковь, огурцы нарезать для гарнира мелкими шашечками и сложить все вместе в кастрюлю. Положить немного соли, молотого белого перца и сахара по

вкусу, положить также прованского масла и чуть-чуть уксуса. Гарнир этот должен быть заправлен сухо. Когда в гарнир все положено, его надо перемешать.

Отпуск поросенка к столу. Взять длинное рыбное блюдо, положить на середину вдоль гарнир высокою горкою. Затем начать рубить поросенка так: сначала отрубить голову, потом всего вдоль и наконец каждую половину разрубить уже на части порционно. Голову положить на блюдо к концу гарнира, а остальные части поставить к гарниру и вообще сложить по порядку так, как был поросенок до разрубки. Потом его оправить; бока прижать, чтобы гарнира не было видно, чтобы он имел вид, как живой. Кругом по блюду убрать нарезанным ланспиком, а по борту блюда положить крутоны или косячки, или вырезанное что-либо выемками также из ланспика. На соус к поросенку подается хрен, заправленный уксусом с солью и сахаром, или хрен в сметане с солью по вкусу, или соус провансаль. Соусы и хрен подаются отдельно в соуснике. На блюдо к поросенку для гарнира можно положить яйца, сваренные вкрутую и разрезанные на половинки.

551. Тесто для паштетов

400 г муки, 2 яйца, соль, 200 г масла

Муку просеять через волосяное сито. Смести крылом или щеточкой муку в кучу, сделать посередине ямочку и положить в нее хорошо размятое масло, яйца, соль и влить немного, по потребности, воды и все вместе смешать или, так сказать, смять в кусок, чтобы вышло крутое тесто. Это тесто употребляется для паштетов, отпекаемых в паштетных формах, и для тимбалей, и безразлично, для больших форм или для маленьких порционных.

О разделке паштетного теста. Взяв форму для паштета, смазать ее распущенным маслом, но масло должно быть после распускания немного остуженным, густым. Затем, взяв нужное количество теста, смотря по форме, раскатать скалкою в толстую лепешку и, посыпав его густо мукою, сложить вдвое, концы собрать в кучу и немного прокатать скалкою, чтобы середина подалась вперед. У вас получится колпак. Вытряхнув из него лишнюю муку, вложить в форму, оправить, прижать ко дну и бокам, чтобы хорошо отпечатался рисунок, находящийся у формы, и лишнее тесто загнуть через борт, но не обрезать (это потом). Затем положить приготовленного фарша полную форму и даже немного горкой. Кругом фарша по борту смазать яйцом, затем взять немного теста, раскатать не особенно тонко и

накрыть этим паштет, посередине проколоть ножом, чтобы проходил воздух, а по борту прижать тесто к тесту, то есть тесто накрытое к смазанному яйцом на борте. Затем кругом паштета по борту обрезать лишнее тесто ножницами немного дальше от бортов и этот кругом оставленный рантик поднять кверху, красиво защипать пальцами или щипчиками и смазать сверху яйцом.

Затем сверху сделать так: взять цельную слойку, раскатать толщиною в полпальца и вырезать кружок, как середина на верху паштета, то есть место в кругу защипанного борта, и, вырезав, вложить, смазать яйцом, нарисовать что-либо ножом и посадить в печь, отпекать до готовности, пока все кругом заколеруется. Если сверху начнет сильно румяниться, а бока еще бледны, тогда сверху накрыть мокрой бумагой и продолжать допекать. Когда готово, вынуть из печи, дать остыть до теплого состояния и тогда уже вынимать из формы и подавать.

552. Фарш для паштетов (паштет телячий)

800 г свиной лопатки, 200 г свежего свиного шпика, 200 г мякоти телятины фрикандо, соль, перец

Мякоть лопатки всю отобрать от костей и жил и мелко нарезать, свиной шпик также мелко нарезать, смешать с мясом и пропустить через мясорубку 2 раза, затем в фарш прибавить соль и перец по вкусу и вымешать. Телятину нарезать тонкими пластами и расколотить тяпкою, посыпать солью и перцем, и фарш для паштета готов.

Фаршировaние паштета. О паштетном тесте и его разделке сказано выше. Когда форма обложена паштетным тестом, тогда начать укладывать фарш так: положить ряд фарша и ряд приготовленных пластов телятины, потом опять фарш и опять телятину и т. д., пока будет уложен цельный паштет. В последнем ряду фарш нужно положить высокою горкою, а дальше поступить, как сказано в обозначенном разделе. Настоящий телячий паштет подается на закуску горячим или, по желанию, теплым или совсем холодным.

553. Паштет из дичи (фарш)

50 г столового масла, 800 г свиной лопатки, 200 г свиного шпика, 200 г телячьей печенки, 1 шт. лаврового листа, молотый перец, 1 рябчик или тетерка, соль, 1 луковица

От мякоти отделить кости и жилы, затем мелко нарезать мясо и шпик. Телячью печенку промыть, мелко нарезать и припустить с маслом в сотейнике, положив соль, перец, лавровый лист и мелко шинкованный лук. Припустить до хорошего колера. Когда готово, вынести на холод остудить. Когда остынет, истолочь в ступке и протереть через волосяное сито. А мясо со шпиком пропустить через мясорубку 2 раза и соединить с протертой печенкой. Хорошо при этом вымешать, добавив соль и перец по вкусу.

Тетерку или рябчика ощипать, выпотрошить, промыть и снять одни только филеи, то есть грудную часть. Каждый филей разрезать надвое вкось и, расколотив тяпкою, посыпать солью и перцем, и фарш из дичи готов.

О приготовлении паштетного теста для этого фарша сказано выше, там же сказано и о его разделке. Укладка этого фарша происходит так же, как и телячьего фарша. Положить в обложенную паштетную форму ряд фарша и ряд филеев, и опять фарш и филеи — и так до конца, пока форма не будет полною. В последнем ряду фарш должен быть обязательно положен высокою горкою, а как поступить дальше, сказано в вышеозначенном отделе. Этот паштет подается горячим, а по желанию и холодным.

554. Осетрина холодная

Осетрина, соль, лавровый лист, перец горошком, репчатый лук, ланспик, раковые шейки, зелень петрушки, трюфели, морковь, соус равигот, раковый соус, соус провансаль или хрен, заправленный уксусом, сахаром и солью

Звено свежей осетрины зачистить и промыть. Потом приготовить рыбный котел с решеткой и, опустив осетрину, залить холодной водой, положив соль, лавровый лист, перец горошком и репчатый лук, и поставить варить. Когда закипит, сдвинуть на край плиты и дать слегка кипеть. Когда будет готово, вынести студить на холод до следующего дня, оставив рыбу в собственном бульоне. Готовность узнается поварской иголкой или вилкой: если в рыбу она прошла легко, это означает ее готовность. Следить, чтобы не переварилась.

На следующий день, когда рыба уже застыла, вынуть ее из бульона и очистить от кожи аккуратно, не отламывая мясо. Когда зачищена, тогда нарезать острым ножом наискось и уложить красиво на блюдо. Затем разогреть ланспик, остудить, помешивая ложкой и, как чуть начнет густеть, залить осетрину с ложки. Перед заливкой ланспиком осетрину можно украсить раковыми

шейками, листиками петрушки, трюфелями и морковкой, нарезанной зведочками. Затем все блюдо по борту украшается ланспиком и подается. Соусы подаются: холодный равигот, холодный раковый, провансаль или хрен, заправленный уксусом, сахаром и солью по вкусу.

555. Лангуст и омар

Лангуст или омар, соль, лавровый лист, перец горошком, коренья, белый хлеб, ланспик, различные овощи для гарниров, соус провансаль или раковый

Это самые большие раки и доходят до 70 см в длину. Их продают живыми и готовыми (сваренными). Варить их надо так: взяв котел, налить кипяток, положить побольше соли, лавровый лист, лук, перец горошком и разные очищенные коренья. Когда закипит все ключом, опустить рака и накрыть крышкой. Проварить, то есть когда он покипит с полчаса. Когда будет готов, вынуть и, пока горячий, растянуть его в длину на дощечку и так привязать бечевкой и закопать в лед. Когда совершенно остынет, тогда снять с дощечки омара, а его хвост, называемый шейкой, надо с обеих сторон в длину надрубить и, сняв кости, вынуть мякоть. Клешни рака тоже разбить и вынуть мясо. Разрубить так: с обеих сторон широкой клешни нарубить ножом и, отогнув сверху кость, вынуть мясо.

Потом из белого хлеба вырезать небольшой угольник, положить его на рыбное блюдо, а на него уложить рака. Когда рак положен на блюдо, его надо расправить, чтобы красиво лежал, то есть дать первоначальный вид, каким он был цельный. Белый хлеб подкладывается для того, чтобы рак был повыше и повиднее. Уложив рака, шейку надо нарезать тонкими кружками и уложить на спинку и хвост вдоль всего рака. Мясо, вынутое из клешней, уложить на эти же клешни и приставить на блюде к месту, где и были у рака. Сверху рак заливается распущенным и остуженным ланспиком с ложки. Кругом по блюду укладываются гарниры те же самые, что и к рыбе (о приготовлении различных гарниров к холодным блюдам сказано выше). По борту блюдо украшается полумесяцами из ланспика. К лангусту или омару подается соус провансаль или холодный раковый. Соус подается отдельно в соуснике.

Домашние заготовления впрок

Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и прочее

556. Смородина белая, красная или черная

400 г белой, красной или черной смородины, 500 г сахара

Выбрать из ягод веточки и мусор и ополоснуть. У ягод отросточек обрезать ножницами. Затем взять сахар, всыпать в таз, влить 1 стакан воды и проварить, чтобы был густой сироп. Тогда всыпать ягоду, вскипятить и дать постоять, чтобы ягода выпустила сок, а затем опять поставить на огонь и варить до пробы. Проба узнается ложечкою: макнув ее в сироп и вынув, посмотреть — если сироп с ложки падает тяжелыми каплями, напоминая желе, то это означает его готовность. Когда варенье готово, таз встряхивать, снять пену и, когда остынет, разлить по банкам.

557. Вишня с косточками

400 г крупной вишни, 100 г сахара

Взять спелую крупную вишню, лучшей считается испанская или морель. Каждую вишню наколоть булавкою, чтобы она из этих дырочек дала сок, а если не наколоть, тогда во время варки будет рвать ягоду в беспорядке. Затем взять сахар, всыпать в кастрюлю, налить немного воды, чтобы сахар был жидкою кашицею, и поставить варить до пробы. Сахар должен быть пробою как помадка. Вишню высыпать в таз. Когда сахар готов, облить им вишню и поставить на огонь. Когда прокипит кругом, составить на стол и дать постоять, чтобы вишня выпустила свой сок, после этого поставить на огонь и варить до конца. Проба узнается так: взяв ложку, макнуть ее в сироп и смотреть — если с ложки сироп капает тяжелыми каплями, напоминая желе, это означает его готовность. Варенье должно кипеть только с края таза. Когда готово, снять с плиты, потрясти, чтобы пена вся сошла на средину, и снять ее шумовкой. Когда остынет, разлить по банкам и сохранять в сухом месте.

558. Вишня без косточек

1,6 кг вишни, 2 кг сахара

Оборвав у вишни веточки, вынуть косточки и приготовить сироп. На 2 кг сахара положить 10 чашек воды, поставить в тазике на огонь и, когда сироп начнет кипеть, снять пену. Уварив сироп, положить в него приготовленную вишню и варить на легком огне. Дав поспеть вишне, снять пену, выложить в фаянсовую чашку, остудить и сложить в банки.

559. Сливы

1,6 кг спелых или зеленых слив, 2 кг сахара

Сливы варят спелые и зеленые. Спелые сливы наколоть острою иголкою, залить кипятком и дать им так остыть, потом откинуть на сито, чтобы стекла вода. Сахар с 10 чашками воды поставить на огонь и снять пену. Когда сироп будет готов, положить сливы, дать прокипеть раза два, вылить в чашку и поставить в холодное место на двое суток. Потом слить сироп, поставить на огонь, уварить, положить в него сливы, кипятить на легком огне полчаса, вылить в фаянсовую чашку, дать постоять сутки и сложить в банки. Зеленые сливы варят точно так же.

560. Абрикосы

Абрикосы, сахар

Вынув из абрикосов косточки, взять на каждые 400 г абрикосов по 500 г сахара и по 2 чашки воды и приготовить сироп. Когда сироп закипит, положить абрикосы, вскипятить раза два, вылить в фаянсовую чашку и дать постоять двое суток в холодном месте. Потом, слив осторожно сироп, поварить полчаса, положить в него абрикосы, вскипятить раза три, слить в чашку, но при этом иногда нужно бывает подваривать абрикосы в третий раз. Сварив абрикосы, дать им постоять сутки и сложить в банки.

561. Персики

Персики, сахар

Не слишком зрелые персики проколоть в нескольких местах тоненькими деревянными шпильками, опустить в кипяток, а через

10 минут вынуть на сито и вычистить кожицу. На 400 г персиков взять 800 г сахара и 1 1/4 стакана воды. Вскипятить сироп, снять накипь, ненадолго отставить от огня и в теплый сироп опустить персики, а потом прокипятить их на легком огне. Оставить до следующего дня. Так кипятить по 1 разу в день ежедневно 4 дня, пока персики не сделаются прозрачными, то есть не пропитаются сахаром до косточки. Когда готов сироп, подварить, чтобы был густой.

562. Малина по-домашнему

1,2 кг малины, 1,6 кг сахара

Малины есть три рода: красная, белая и черная. Для варенья употребляют более красную. Малину варят разными манерами, но главное, когда хочется варить малину, то следует собирать ее в хорошую, сухую погоду. Малина, собранная в сырую погоду или вскоре после дождя, при варке почти всегда разваривается. Собрав малину, следует варить ее в тот же день, так как из-за нежности ягод она лежать долго не может.

Выбрав крупные, спелые и не мятые ягоды малины, приготовить из сахара и 8 чашек воды сироп, дать ему кипеть полчаса, снять пену, а потом слить в чашку, разделив сироп и ягоды на 3 части. Влить 1/3 сиропа в тазик, поставить на огонь и, дав закипеть, положить ягоды, варить на легком огне, пока малина не поспеет, и тогда разлить в глубокие тарелки. Сварив таким же образом остальные ягоды, разлить в тарелки. Когда варенье остынет, класть в банку.

Можно также взять 1,6 кг сахара и из 800 г приготовить сироп, положив 4 чашки воды. Дав покипеть сиропу 15 минут, снимая пену, слить в чашку. Потом вычистить тазик, вымыть и отереть. 1,2 кг малины разделить на 2 части, усыпать дно тазика сахаром из оставшихся 800 г, уложить на сахар ряд малины, засыпать сверху сахаром, потом положить другой ряд ягод и, также засыпав сахаром, поставить на огонь. Половину сиропа в другом тазике тоже поставить на огонь. Когда малина начнет давать из себя сок, вылить на ягоды кипящий сироп, уварить до готовности и разлить в тарелки. Другую половину ягод сварить таким же образом. Белую и черную малину варят так же.

563. Малина без воды

400 г малины, 600 г сахара или сахарной пудры

Малину всыпать в чистый медный тазик, пересыпая сахаром или сахарной пудрой, и поставить на всю ночь на лед. Когда сахар немного распустится и ягоды дадут из себя сок, тот самый тазик поставить на плиту, не прибавляя воды. Минут через 18 или 20 варенье будет готово, если только дно тазика не слишком толсто. Более двух рядов ягод не надо класть.

564. Клубника

1,2 кг клубники, 1,6 кг сахара

Из спелой клубники отобрать мятые и недозрелые ягоды, оборвать веточки. Из сахара и 9 чашек воды приготовить сироп. Когда сироп довольно укипит, снять с него пену, положить ягоды, уварить до готовности, вылить в фаянсовую чашку или сложить в банки. Готовность варенья узнают по тому, когда ягоды сделаются прозрачными и нальются сиропом. Землянику и куманику варят так же, как клубнику.

565. Барбарис

800 г барбариса, 900 г сахара

Из спелого барбариса вычистить семечки. Из сахара и 8 чашек воды приготовить сироп. Дав сиропу закипеть, снять пену, положить барбарис, уварить до спелости, вылить в фаянсовую чашку, остудить и сложить в банки.

566. Крыжовник по-домашнему

6 стаканов крыжовника, 1,6 кг сахара, 4 стакана казенного вина, вишневый лист

Крыжовника множество сортов: зеленый, красный, желтый и белый; все эти сорта бывают гладкие и косматые. Лучший крыжовник бывает величиною с голубиное яйцо, кроме зеленого крыжовника, который варят недозрелым.

Зеленый крыжовник варится таким образом: взять недозрелые ягоды, срезать немного верх, где был цветок, вычистить семечки медной проволочкой (от железной крыжовник чернеет) и по мере чищенья класть крыжовник в холодную воду. Нарвать вишневого листа, положить в чайник, влить казенное вино, поставить в печь и дать хорошо настояться. Начистив ягоды, откинуть на сито, чтобы стекла вода, потом положить в тазик,

облить настоянным вином, поставить на огонь, подержать 15 минут, потряхивая тазик и накрыв его крышкою, после того откинуть на сито. Когда стечет вино, выполоскать в холодной воде, положить на сито и дать стечь воде. Из сахара и 6 стаканов воды приготовить сироп, которому дать кипеть полчаса; потом положить ягоды и варить до спелости, снимая пену. Когда варенье будет готово, слить в чашку, остудить и сложить в банки.

Красный и желтый крыжовник варят, когда ягоды поспеют, но не сделаются еще мягкими. Вычистив крыжовник, приготовить сироп: на 1,6 кг сахара влить 6 стаканов воды; когда сироп закипит, положить в него 6 стаканов очищенного крыжовника, сварить до спелости, слить в чашку, остудить и сложить в банки.

567. Розы

400 г розовых лепестков, 1,2 кг сахара, 2 лимона, кармин

Взять розовые цветы, ощипать лепестки, обрезать у них белые кончики и разрезать каждый лепесток вдоль надвое. 400 г сахара растереть с лепестками, то есть, пересыпав лепестки сахаром, перетереть в руках, а из 800 г приготовить сироп, влив 4 стакана воды. Сироп подкрашивается кармином для цвета. Когда сироп закипит, снять пену, положить розы с натертым сахаром и уварить до спелости. Чтобы узнать, готово ли варенье, взять немного лепестков, пожевать, и если они мягки и на зубах не скрипят, это значит, что варенье готово. При окончании варки выжать сок из лимонов, вылить варенье в фаянсовую чашку, остудить и сложить в банки.

568. Яблоки

Сладкие яблоки, сахар

Взять сладкие яблоки (кислые не годятся, потому что разваривaются). Яблоки, которые употребляются для варений: канвиль, крымские, золотое семечко и прочие сладкие сорта. Приготовляются так же и тем же порядком, как и яблоки коробовка.

569. Коробовка

Яблоки коробовка, сахар

Очистить коробовку от кожицы, оставить корешки, не разрезывая яблочек, потому что они некрупные. Очистив же, тотчас опускать в холодную воду. Потом опустить их в кипяток, проварить до мягкости, затем выбрать их дуршлаговою ложкою и тотчас опустить в большое количество холодной воды. Дав немного постоять, приготовить сироп. Сироп должен быть жидким, потому что в жидком яблоки скорее пропитываются и делаются прозрачными. Опустив яблоки в сироп, вскипятить; ежедневно кипятить их по одному разу (дня 4), пока не сделаются прозрачными. Когда готовы, сироп подварить или прибавить сухого сахара и вскипятить, чтобы сироп был густой. Во время приготовления яблоки должны быть покрыты сиропом, если же окажутся сверху сухими, то прибавлять сироп. Когда готовы, холодные уложить в банки, завязать и держать в сухой кладовой.

570. Брусника в патоке

Брусника, патока, крепкие яблоки, померанцевая и лимонная корка, корица, гвоздика

Варенье из брусники не принадлежит к десертным заготовлениям, а более к салатам. Подача вареной брусники к дичи сделалась повсеместной, а потому заготовление этого вкусного салата должно быть одним из важных попечений хозяйки. Запас этот следует сделать тогда, когда брусника не достигла еще совершенной зрелости и непрозрачна, то есть в сентябре.

Перебрав нужное количество брусники, следует ее перемыть, а потом в закрытых котлах поставить на огонь, чтобы пустила сок, причем ее нужно часто мешать, чтобы не пригорела. Когда начнет кипеть, влить патоку и прибавить в бруснику очищенные яблоки, померанцевую корку, немного лимонной корки, корицы и гвоздики. Продолжать варить до тех пор, пока мало будет накипать пены и корки достаточно размякнут. Многие прибавляют в бруснику морковь и тыкву, ломтиками нарезанные, от чего она нимало не теряет своего вкуса, но даже получает более чистый цвет. Сохранять ее следует в больших каменных узкогорлых горшках, которые увязывать не прежде, чем брусника совершенно остынет. Некоторые варят бруснику на сахаре и меде, но для употребления с жарким она гораздо приятнее на патоке.

Говоря о бруснике, не мешает упомянуть о *моченой бруснике,* которая может составлять время от времени приятное лакомство. Перебранную и перемытую бруснику нужно выложить в стеклянную банку, положить между ягодами отжатые яблоки и по

вкусу корицы, залить приготовленным сахаром с водою (вскипятить и остудить, взяв на 700 мл воды 200 г сахару) и, увязав, поставить в холодном месте. Ягоды, вынув ложкою, можно кушать, посыпая мелким сахаром, а вода представляет прохладительное и приятное питье. Точно такое же заготовление можно делать и из клюквы, которая, сваренная в сахаре или меде, представляет одинаково вкусное варенье.

571. Грецкие орехи по-домашнему

200 шт. незрелых грецких орехов, 1,2 кг сахара, квасцы

Взять грецкие орехи, когда в них ядро налилось, но скорлупа еще не затвердела. Наружную зеленую кожу очистить до белого, положить орехи в холодную воду и переменять ее через несколько часов. Потом поварить их в воде, положив немного квасцов, пока орехи не станут мягкими, но с квасцами варить уже недолго. Когда сварятся, положить опять в холодную воду, дать стоять двое суток и воду переменять раза 3 в день. Между тем приготовить сироп из сахара и 6 чашек воды, варить, снимая пену. С орехов слить воду, положить их на салфетку, осушить, сложить в фаянсовую чашку и, сварив сироп, вылить на орехи. Через несколько дней слить сироп, прокипятить и опять вылить на орехи. Повторять это до тех пор, пока сироп будет довольно густ и орехи хорошо напитаются сахаром; тогда сложить варенье в банки.

572. Желе из смородины

Черная или красная смородина, сахар

Желе приготовляют двумя способами. Взять черную или красную смородину, оборвать с веточек, выполоскать в холодной воде, положить в тазик, чтобы было полтаза ягод, остальное долить водою, не доливая до краев пальца на два, поставить на огонь и варить, пока все ягоды разварятся. Тогда процедить сквозь салфетку, выжать, вылить в фаянсовую чашку. Слив чистый морс, отмерить его 10 стаканов, положить 6 стаканов сахара и поставить на огонь. Варить на легком огне до тех пор, пока желе не станет садиться, что можно узнать, налив немного на блюдечко; если желе садится, значит, готово. Разлить в хрустальные горшочки, нарочно для этого употребления приготовляемые. Можно также сложить в банки. Приготовляя

желе из малины, надобно прибавлять в нее третью часть красной смородины, например 800 г малины и 400 г смородины.

573. Желе без воды

2 кг малины, сахар

Малину размять ложкою или истолочь деревянною толкушкою, пропустить сок сквозь салфетку, поставить в холодное место, дать отстояться, слить чистый морс и на каждый стакан морсу положить 1 стакан сахара. Поставив на огонь, мешать ложкою, но кипеть сильно не давать, а чтобы только едва было заметно кипение. Когда будет готово и несколько остынет, разлить в горшочки или сложить в банки. Таким образом можно приготовлять желе из всех сочных ягод.

574. Яблочное желе

30 шт. кисловатых яблок, сахар

Налив полтазика воды, поставить на огонь. Потом взять яблоки, разрезать на четвертинки, тотчас класть в тазик, потому что, полежав на воздухе, они потемнеют. Если тазик маленький, то можно сварить вышеозначенное количество яблок за 2 или 3 раза. Яблоки надо варить до тех пор, пока они не разварятся в кашу; тогда, привязав салфетку к ножкам стула или к пяльцам, вылить в нее яблоки и оставить, чтобы стек весь сок, или откинуть на сито, поставив его на каменную чашку. Смерив сок стаканом, положить на 2 стакана сока 1 стакан сахара. Влить сок и положить сахар в чистый тазик, варить на легком огне, а когда желе достаточно укипит и будет густо, попробовать, то есть налить 2 ч. ложки желе на блюдечко, и если садится, то снять с огня. Если желе назначается для домашнего употребления или для украшения пирожного, то можно наливать его в фаянсовые горшочки или банки. В хрустальные горшочки и корзиночки наливают желе для того, чтобы после не выкладывать, а прямо подавать на стол. *Выливать желе в горшочки и баночки следует как можно более горячим,* а потому в фаянсовые горшочки можно выливать, сняв с огня, в хрустальные же горшочки надо наливать осторожно, нагрев их в горячей воде.

575. Аирные коренья

Корень аира, сахар

Отобрав хорошие аирные корни, оскрести, вымыть и варить в воде, пока не сделаются мягкими. Тогда, вынув из воды, очистить кожу, перемыть и откинуть на сито. Между тем приготовить густой сироп, сложить в фаянсовую чашку коренья, залить горячим сиропом и поставить в холодное место. Через несколько дней слить сироп, вскипятить и вылить опять на коренья. Повторить это несколько раз, чтобы коренья хорошо напитались сахаром. Потом, выбрав коренья из сиропа, положить их на сито, дать стечь сиропу, обсыпать сахаром и, разложив на блюде, поставить на ночь в печь. Если с одного раза не высохнут, поставить в другой раз. Приготовленные таким образом аирные коренья могут заменять имбирь.

576. Мармелад из малины

1,2 кг малины, 800 г сахара

Малину перебрать и протереть сквозь частое сито. Сахар положить в нелуженый тазик вместе с протертою малиною, варить на легком огне, мешая беспрерывно ложкою, пока уварится довольно густо. Потом остудить и сложить в банки, покрыв кружком навощенной бумаги и обвязав. Употребляется для пирожного.

577. Мармелад из слив

Сливы, сахар

Разрезать пополам назначенные сливы, вынуть косточки и, сложив в кастрюлю, влить 1 стакан воды, покрыть и варить на огне под крышкою до тех пор, пока сливы не разопреют. Тогда протереть сквозь частое сито, выложить в таз, измеряя кухонной чумичкою (на 1 ложку слив положить 1 ложку сахара). Поставить на огонь и мешать деревянною лопаткою неотступно. Выварить до совершенной густоты, потом переложить горячими в банки, а когда остынут, покрыть бумажным кружком и завязать. Употребляется для пирожного.

578. Мармелад из яблок

Яблоки низшего сорта, сахар (столько же по весу, сколько очищенных яблок)

Очистить яблоки от кожицы и сердцевины, сложить в кастрюлю, подлить полстакана воды, покрыть крышкою и варить до совершенной мягкости. Потом протереть сквозь сито, сложить в таз, добавить сахар, поставить на огонь и варить, неотступно мешая, до тех пор, пока мармелад не загустеет. Тогда сложить горячим в разогретые банки и, остудив, покрыть кружками из бумаги и завязать. Употребляется для пирожного.

579. Мармелад из тыквы

Тыква, яблоки хорошего вкуса, сахар

Очистить кожицу и внутренность у дозрелой тыквы и разрезать ее кусочками, очистить также яблоки и вырезать зернышки. Между тем сварить в тазу сироп. Когда загустеет, опустить тыкву и яблоки, вскипятить и варить на легком огне (часто мешать) до тех пор, пока фрукты совершенно не разварятся и мармелад не загустеет. Тогда выложить в банки и, остудив, завязать. Для разного употребления в сладких приготовлениях.

580. Мармелад без сахара

Слива-венгерка или другая хорошего вкуса

Сливы разрезать пополам, вынуть косточки и сложить в кастрюлю. Влить самую малость воды, поставить на огонь. Когда слива разварится, протереть сквозь сито или решето, протертую массу сложить в сотейник и поставить на огонь, варить, неотступно и тщательно мешая, до тех пор, пока мармелад совершенно не загустеет. Тогда выложить в банки и, остудив, покрыть бумажными кружками, а потом завязать. Из 400 г слив выходит 200 г мармелада. Употребляется для разных потребностей в хозяйстве.

581. Мармелад из абрикосов № 1

2,4 кг абрикосов, 800 г сахара

Из абрикосов выбрать косточки, разбить их, вынуть ядра, обварить горячею водою, очистить кожу, нашинковать мелко. Сахар смешать с абрикосами и ядрами. Растереть деревянною ложкою, варить на легком огне, мешая, чтобы не пригорело, потом остудить и сложить в банки. Таким образом можно варить мармелад из разных плодов и ягод. Подается к чаю.

582. Мармелад из абрикосов № 2

800 г абрикосов, 200 г сахара

Из абрикосов выбрать косточки. Положить абрикосы в таз, налить немного воды, поварить и откинуть на сито. Когда стечет вода, протереть сквозь сито, положить в тазик, прибавить сахар, поставить на огонь, мешать лопаткою или ложкою, чтобы не пригорело. Варить пока не сделается густым. Тогда выложить на блюдо, подсыпав сахара, и дать остыть. Усыпать гладкую доску сахаром, положить на нее мармелад, нарезать продолговатых брусков, уложить на блюдо и засушить. Подается к чаю.

583. Пюре из земляники

Земляника, сахар

Перебрать, ополоснуть в воде и осушить на салфетке землянику, протереть сквозь частое сито и, отвесив 400 г пюре, сложить в чашку, положить туда же 700 г сахара, размешать деревянною лопаткою, разлить в бутылки и, закупорив новыми пробками, завязать, засмолить гарпиусом. Держать в холодном месте до употребления. Иногда оказывается надобность прибавлять немножко сахара, но это больше случается в дождливое лето, когда ягода бывает водянистою, что приготовляющему легко заметить по густоте пюре. Из малины пюре приготовляется таким же способом.

584. Пюре из смородины

Красная, белая или черная смородина, на 1 стакан пюре 1 1/2 стакана сахара

Перебрать, сполоснуть в холодной воде и протереть сквозь сито одну из ягод смородины, то есть черную, белую или красную. Отмерить в чашку сахар, развести протертое пюре, размешать и употреблять для подливки к сладким блюдам, где указано будет, или слить в бутылку, закупорить и держать на холоду.

585. Пюре из дыни

Дыня, сахар (1 1/4 стакана на 1 стакан дынного

пюре)

Разрезать пополам дозрелую дыню, вычистить семена из середины и нарезать ломтиками. Мягкую часть истереть на терке и, пересыпав немного сахаром, протереть сквозь частое сито, потом отмерить стаканом в чашку пюре. Положить сахар, размешать лопаткою, перелить в бутылку, закупорить новою пробкою, засмолить и оставить в холодном месте до употребления.

586. Сахарные лепешечки домашние

1 стакан малинового сока, 400 г сахара

Положить сахар в малиновый сок, уварить до густоты. Посыпать блюдо сахаром, после чего наливать с чайной ложки лепешечки и засушить их в вольном духу.

• Для приготовления разных конфет и сушения обсахаренных плодов в так называемых английских кухнях кроме шкафов для приготовления жарких и других кушаний устраивается особенное отделение или шкаф, в который вместо полок вкладывается несколько железных листов. В этом шкафу можно держать какую угодно степень теплоты. В нем обыкновенно подсушивают обсахаренные плоды и разные конфеты, но по нужде можно засушивать в русской печи, ставя на ночь.

587. Сироп из лимонов

3 лимона, 800 г сахара, лимонная соль

С лимонов снять цедру. Положить в тазик сахар, влить немного воды, выжать сок из лимонов и прокипятить. Составить на стол, всыпать цедру, размешать и так оставить до следующего дня. Затем положить по вкусу лимонной соли, процедить через сито, разлить в бутылки и сохранять в холодном месте.

588. Сироп из смородины

Красная смородина, сахар (1,5 кг на 1 л морса)

Взять самую спелую красную смородину, оборвать ягоды с веточек, выполоскать, откинуть на сито, потом размять и выжать сквозь холстинный мешок. Поставить в холодное место, дать отстояться и слить чистый морс. Положить сахар, уварить до

обыкновенной густоты сиропа, простудить и слить в бутылки. Таким образом приготовляют сироп из всех других ягод.

589. Сироп из роз

Розы, 400 г сахара, сок 1 лимона

Ощипав с роз лепестки, положить в фаянсовую чашку, налить на них 700 мл кипятка, накрыть и дать стоять, пока вода не остынет. Тогда откинуть на сито, выжать из лепестков сок, а воду вскипятить и вылить на свежие розовые цветы. Потом процедить, вскипятить и еще раз вылить на свежие цветы. Когда вода остынет, процедить сквозь салфетку, влить в тазик, положить сахар, уварить до надлежащей густоты, выжать сок из лимона, простудить и разлить в бутылки.

590. Сканжаби

Айва или сладкие яблоки, сахар, белый виноградный уксус

Взять самую спелую и сладкую айву или просто сладкие яблоки, очистить с них кожу, вырезав самую середину, потом истолочь их в деревянной ступке и выжать сок сквозь салфетку. По пропорции выжатого сока положить в него чистого сахара и четвертую долю, против сока, виноградного белого уксуса. Уварить все это вместе до тех пор, пока не сделается довольно густой сироп, который приятно употреблять с чаем или просто с холодною водою.

591. Морсы

Ягоды, сахар (3 ст. ложки на 1 л морса)

Набрать барбариса в конце сентября, когда он достигает полной спелости, оборвать с веточек, выполоскать в холодной воде и откинуть на сито. Дав стечь воде, истолочь в деревянной чашке мягко, положить в холстинный мешок, привесить мешок к потолку в холодном месте и подставить посудину, чтобы стек сок. Когда весь сок стечет, разлить в бутылки, плотно закупорив, и сохранять в холодном месте. Ягоды, оставшиеся после морса, можно употребить для уксуса, залив холодною водою. Морс из всех других ягод приготовляется так же. Кто хочет, может морс подваривать: положив сахар, дать вскипеть раза два. Держать сок

в холодной кладовой или в сухом погребе.

592. Яблочная пастила

Кислые яблоки хорошего сорта (антоновка), сахарный песок (400 г на 500 г пюре), яичные белки (1 шт. на 500 г пюре)

Взять яблоки, смотря по тому, сколько хотят сделать пастилы, испечь, но не перепаривать, протереть сквозь сито. Сложить в кастрюлю, положить сахарного песка и яичный белок. Сбивать проволочным венчиком до тех пор, пока яблочное тесто не сделается белым и не будет подниматься, как пена. Пастилу обыкновенно наливают на рамы, обтянутые холстом; наливать следует не толще пальца. На ночь поставить пастилу в печь. Когда немного высохнет, снять ее с холста на стол, подсыпав сахарной пудры, нарезать шашками, положить опять на чистый холст и сушить окончательно, поставив на ночь в печь. Когда пастила будет готова, сложить в ящик, подстелив бумагу. Иногда наливают пастилу в ящики: налив слой толщиною в палец, высушить и далее поступать так же.

593. Маковая пастила

Мак, мед, кедровые или грецкие орехи, масло

Мак обдать кипятком, дать стоять часа 2 и откинуть на сито. Мед вскипятить, снять пену, процедить сквозь сито, затем взять кедровых орехов, а если нет кедровых, то можно грецких. Нельзя с точностью определить пропорции мака, но необходимо класть в пастилу орехов четвертую часть против мака. Положить мак и орехи в мед, варить на небольшом огне 1 час. Оловянное или медное блюдо вымазать прованским или маковым маслом, вылить мак, дать застыть, снять с блюда и положить в ящик.

594. Пастила из малины

Сухая малина, мед, кедровые или грецкие орехи, кармин, прованское масло

Сухую малину обдать кипятком, дать немного постоять, откинуть на сито. Вскипятить мед, снять пену, процедить, положить в него малину и ядра кедровых или грецких орехов. Нельзя с точностью определить пропорции малины, но

необходимо класть в пастилу орехов четвертую часть против малины. Варить, пока малина не разварится, вылить на блюдо и дать остыть. Сваренная пастила должна быть густа, как сметана; для цвета можно прибавить кармину. Когда выливаете на блюдо, его надо подмазать прованским маслом.

Маринады

595. Маринованная вишня

4 кг вишни, 2 кг сахара, 1,4 л уксуса, 4 г гвоздики, 4 г корицы, эстрагон, базилик, соль

Отобрав спелой, но не мягкой вишни, обрезать веточки. Положить на дно банки эстрагон и базилик, укладывать вишни, а сверху закрыть эстрагоном и базиликом. Вскипятить хорошего уксуса, положить в него сахар, корицу, гвоздику и немного соли, остудить и залить вишню. Завязав банки писчею бумагою, держать сначала на льду, а потом поставить в сухой погреб.

596. Маринованные сливы

100 шт. слив, 1,2 кг патоки, 2,1 л уксуса, 12 г корицы, 8 г гвоздики, эстрагон

Взять спелые, но еще твердые сливы, не скороспелые, а осенние, хорошего рода, и наколоть булавками, чтобы были частые дырочки. Сделать рассол из патоки, уксуса, прибавить в него корицу и гвоздику и, все вместе прокипятив, остудить. Положить на дно банки эстрагон, потом уложить сливы, закрыть сверху эстрагоном. Залить рассолом и поставить в сухой погреб на неделю. Через неделю слить рассол, вскипятить раза два, остудить и вылить опять на сливы; дать стоять еще неделю. Наконец выложить сливы вместе с рассолом в таз или кастрюлю, вскипятить раза два, остудить, сложить в банку, завязать и поставить в погреб.

597. Маринованные яблоки

Яблоки, 50 г соли, 2 кг сахара, эстрагон, базилик

Яблоки для мочения следует выбирать лучших сортов, которые могут долго лежать без порчи. По снятии яблок с

деревьев нужно дать им полежать месяца два, потом, отобрав сколько нужно, проколоть сердцевину гвоздем, чтобы внутрь прошел маринад, перемыть, уложить рядами в бочонок или кадочку, пересыпая каждый ряд эстрагоном и базиликом. Наполнив таким способом целую кадку, залить слабым рассолом. Рассол приготовить следующий: на 12 л воды (лучше колодезной) положить соль, сахар и по горсти эстрагона и базилика, уварить, остудить и залить яблоки.

• Если хотят сохранить яблоки долго, то брать яблоки крепких сортов, например антоновку, арабские, лимонные, а для скорого расхода хороши титовка, анисовые, долголетка и другие сорта.

598. Маринованные груши

Груши, 50 г соли, 2 кг сахарной патоки или меда, эстрагон, базилик, 4 г корицы, 4 г гвоздики, 1,4 л ренского уксуса

Груши мочат двумя способами. Взяв хорошего сорта груши, поступать, как сказано о яблоках. Другим способом мочат груши так: взять 12 л колодезной воды, положить соль, патоку или мед, горсть эстрагона или базилика, корицу и гвоздику, хороший ренский уксус и все уварить. Проколов сердцевину груш гвоздем, чтобы лучше проходил маринад вовнутрь, и уложив груши в банки или бочонки и пересыпав эстрагоном и базиликом, залить рассолом. Этим же рассолом можно заливать смородину, вишню, крыжовник и другие ягоды. Употреблять для рассола лучше патоку, нежели мед.

Если кто хочет иметь прочное и вкусное соленье, то рассол приготовлять с сахаром, полагая на 12 л колодезной воды 2 кг сахара, потом уварить рассол, чтобы осталось только 7,8 л, прибавить 1,4 л уксуса, 2 ст. ложки соли, эстрагона и чабера по горсти, корицы и гвоздики по 4 г, вскипятить, дать остыть и залить плоды или ягоды.

Таким образом приготовляют малину и виноград: уложив в банки и пересыпав сахаром, залить рассолом. На 2 кг малины или винограда взять 400 г сахара; пересыпать травами малину, а виноград не нужно. Барбарис, оборвав с веточек, можно залить тем же рассолом, но его лучше насыпать в бутылки.

599. Маринованные огурцы

Свежие огурцы, уксус, белый, черный и английский

перец, хрен, 2 луковицы, 1–2 головки чеснока, 50 г черной горчицы, сахар, соль

Зеленые свежие огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 или более частей, вымыть их, вытереть осторожно салфеткою и сложить в муравленый горшок. Вскипятить столько уксусу, чтоб мог покрыть огурцы, и горячим залить их, дав постоять так 2 дня. Потом слить уксус, вскипятить его и горячим залить опять огурцы; повторить это еще раз спустя 2 дня. Взять немного белого и черного перца, столько же гвоздики, немного более английского перца, истолочь все это не очень мелко. Немного хрена, луковицы и чеснок мелко изрубить, прибавить черную горчицу, смешать все это. Обвалять в этой смеси вынутые из уксуса огурцы, сложить их в банку, пересыпать вышеупомянутыми хреном, луковицею и чесноком, залить крепким, только что вскипяченным уксусом с сахаром и с солью, а когда остынет, обвязать пузырем и держать в холодном месте.

600. Пикули № 1

Цветная капуста, молодые стручки сахарного зеленого гороха, молодые стручки фасоли, яблоки, груши, недозрелые дыни, недозрелые арбузы, огурчики, уксус, гвоздика, перец в стручках, горчица, сахар, соль, эстрагон, перец горошком, вишня, слива, английский перец, семена капуцина

Взять цветную капусту, молодые стручки сахарного гороха, молодые стручки фасоли, небольшие яблоки и груши, недозрелые дыни и арбузы. Очистив с них кожу, разрезать на части, срезать мякоть и нарезать кусочками разного вида. Все это в отдельности поварить немного в легком рассоле, не давая, однако, кипеть более трех раз. Стручки и турецкие бобы вскипятить один раз, а огурчики обдать горячим рассолом, приготовив его так: на 1,4 л крепкого уксуса положить 2 г гвоздики, стручок перца, 1 ст. ложку горчицы, 200 г сахара, 2 ст. ложки соли и горсть эстрагона, сварить, процедить сквозь сито и дать отстояться. Все, что приготовлено для пикулей, откинуть на решето и дать стечь рассолу. Потом взять спелые, но еще крепкие вишни и сливы, зеленые стручки перца, зеленые семена капуцина, обдать кипятком и, дав остынуть, откинуть на сито. Перемешав хорошо приготовленные пикули, уложить в банки, пересыпая эстрагоном, перцем (английским и горошком), залить приготовленным рассолом, завязать банки и поставить в погреб.

601. Пикули № 2

Огурчики, цветная капуста, зеленые бобы, маленькие луковицы, молодая кукуруза, 1 стручок перца, чеснок

Взять нужное количество огурчиков, цветной капусты, зеленых бобов, маленького лука, молодой кукурузы. Очистив и приготовив как следует, опустить в кипящий уксус, а когда закипит, вылить в чашку и оставить до другого дня, а далее поступить, как поступали с корнишонами. Укладывая в банку, прибавить стручок перца, а любители прибавляют частицу чеснока, который кипятят вместе с прочею зеленью.

Соления, квашенье и сушка

602. Соленые огурцы

Огурцы, укроп, чабер, эстрагон, листья черной смородины и вишни, соль, хрен, чеснок

Огурцы составляют необходимый зимний запас, и заготовление их очень просто. Главное, что следует наблюдать при солении огурцов, это то, чтобы соль была самого хорошего качества, посуда чистая и прочная. Солить начинать с середины августа. Когда много заготовляют огурцов, то надобно разобрать их сорта на два или на три: лучшие, чистые и крупные огурцы — в один сорт; поменьше и с желтизною — в другой, а огурцы с пятнышками — в третий. Перемыв огурцы в двух водах, складывают на лотки или решета, чтобы стекла вода, потом приготовляют разные травы: укроп, чабер, эстрагон, листья черной смородины и вишни. При солении кладут в огурцы чеснок и хрен; очистив коренья хрена, нарезать его небольшими кусочками.

Кадка, в которой солят огурцы, должна быть хорошо выпарена, и в ней, кроме огурцов, ничего солить не следует. Опорожнившиеся огуречные кадки тотчас вымыть и прибрать к месту. За месяц до соленья не худо залить кадку водою, чтобы она замокла, а потом выпарить можжевельником и душистыми травами. Под огурцы можно употреблять посуду из-под соленой рыбы, но только чтобы в ней не была попортившаяся рыба, а также бочонки из-под растительного масла, вымыв, выпарив их и подержав в них некоторое время воду.

Усыпав дно кадки приготовленными травами, укладывать огурцы, пересыпая каждый ряд эстрагоном, чабером, укропом и

смородинным листом. Продолжать таким образом, пока не получится полная кадка. Сверху засыпать травами, положить круг, спустить кадку с огурцами в лед.

Рассол приготовить следующий: на 12 л колодезной воды положить 400 г соли, хотя иногда кладут более. Чтобы узнать, впору ли рассол, опустите в него куриное яйцо: если оно не потонет, то значит, рассол довольно солон, а когда яйцо потонет, надобно еще прибавить соли. Заливают огурцы вареным рассолом. Распустив в воде соль, дать отстояться, слить, процедить сквозь сито, залить огурцы (можно вскипятить, остудить и залить огурцы; также заливают огурцы и горячим рассолом). Сначала огурцы накрыть одним кружком, но через несколько дней положить камень, а если огурцы уложены в бочонки, то, вставив дно, залить рассолом и закупорить наглухо втулку.

603. Кислая капуста

Капуста, анис, тмин, 2 ломтя решетного хлеба, 2 шт. свеклы, соль

Капусту заготовляют обыкновенно в конце сентября — начале октября. Отобрав белые кочаны, спустить с кочерыжек лист, осматривая, нет ли гнили или червей, изрубить мелко, посолить, вымешать, положить аниса пополам с тмином. Приготовить чистую кадку, положить на дно кадки ломти решетного хлеба и свеклу, очистив ее и нарезав тоненькими ломтиками. Потом укладывать в кадку капусту, убивая деревянным пестом, чтобы капуста плотно легла. Когда кадка наполнится, положить круг, а сверху камень. Дать постоять несколько дней в теплом месте. Дав капусте закиснуть, поставить в погреб. Некоторые кладут в капусту крошеный лук, а вместо тмина и аниса — семена укропа или чернушку.

604. Шинкованная капуста № 1

Капуста, соль, тмин, морковь, яблоки, брусника или клюква

Когда начнутся морозы, сложить капусту в овощной подвал и сперва приготовить рубленую капусту серую, а потом уже, дождавшись новолуния, взять крепкие тугие кочаны, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на две половинки и шинковать острыми ножами или машинками. *Капуста, которую*

поставят квасить на новолуние, бывает тверда и скрипит на зубах, а потому, кто любит мягкую, пусть квасит ее на последней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое решето, перемыть ее хорошенько чистою холодною водою. Когда вода стечет, складывать капусту рядами в кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина, и каждый ряд уминать и уколачивать нарочно для того сделанною толкушкою так, чтобы показался сок. Чтобы его было более, то каждый ряд капусты заливать стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови и яблок, брусникою или клюквою. Впрочем, *слишком уколачивать капусту также нельзя, потому что она сделается слишком мягкою.* На кадку, вмещающую в себе 185 л, берется соли почти 3,3 л. Каждый ряд капусты заливается понемногу, как сказано выше, соленою водою (всего 3 л воды, смешанной с 400 г соли; тмина сыпать на 185 л стаканов 4 1/2–6).

Положив таким образом полную кадку, надобно непременно каждый день по два раза делать в капусте 6–7 отверстий до самого дна дубовою или березовою палкою. Из этих отверстий выходит сильный неприятный запах, который, если бы остался в капусте, совершенно испортил бы ее. Через 2 недели покрыть капусту капустными листьями, положить на них кружок и камень. Кадки с капустою от самого начала должны быть поставлены в холодное место, где капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть. Вообще, все кадки, в которых квасят капусту, должны быть чисто вымыты, щели внутри замазаны тестом из ржаной муки, а снаружи осмолены.

Такая капуста употребляется в щи, подается вместо салата к жаркому, сосискам и прочему в зимнюю преимущественно пору. Если хотят сберечь капусту до свежей, то квасить ее надо так же, как сказано выше, но складывать ее не в большие кадки, а в маленькие бочонки, а те через 2 недели осмолить хорошенько, поставить в холодное место, как и прочую капусту, а весною перенести в погреб и закопать в лед. Откупорить сперва один бочонок. Когда вся капуста выйдет — другой, потому что в откупоренном и начатом уже бочонке капуста скорее портится.

Н. А. Коломийцова
Большая рецептурная книга. Для молодых хозяек

Скоромный стол

Супы

605. Суп из телятины или баранины с рисом или вермишелью

На 6 персон: 1,2 кг телятины или баранины (от грудины, лопатки и мозговой кости), 12 стаканов воды, 1/2 чайной чашки риса или 50 г вермишели, луковица, по 1 небольшому корешку моркови, петрушки, сельдерея и порея, 1 ст. ложка петрушки или укропа рубленых, соль по вкусу

Бульон для этого супу приготовляется точно так же, как из говядины. Когда бульон процедят и после часовой варки положат в него вымытое мясо, тогда опустить в него изрезанные пополам коренья, дать им хорошенько увариться до мягкости, чтобы отделили от себя вкус; потом вынуть их прочь, а телятину или баранину оставить в бульоне.

Опустить в него 1/2 чашки риса или 50 г вермишели; дать прокипеть, пока рис (или вермишель) уварится до мягкости, затем, вылив в миску, посыпать рубленою петрушкой или укропом, и суп готов. Телятину же или баранину можно подавать к столу особо или, изрезав на куски, опустить в суп.

606. Суп из курицы

На 6 персон: курица большая, 12 стаканов воды, по 1 небольшому корешку моркови, петрушки, сельдерея и порея, луковица, 1/2 чайной чашки риса, 3 шт. картофеля, соль по вкусу

Большую курицу вымыть почище, осторожно выпотрошить, чтобы не раздавить желчи (иначе суп будет горький), залить холодной водой и поставить вариться.

Если курица не велика и весом будет менее 1,2 килограмма, полагаемых на 6 человек, то надо прибавить часть сырой говядины и варить, как обыкновенный бульон, снимая накипь.

Когда бульон готов, вынуть курицу и говядину, вымыть их в теплой воде, процедить бульон и, обмыв посуду, в которой варился бульон, положить в нее курицу, коренья и картофель.

Затем, залив бульоном, посолить по вкусу, опустить туда же 1/2 чайной чашки хорошо вымытого риса, дать ему свариться до мягкости, а курицу, изрезав на куски, опустить в суп. Подавая к столу, посыпать суп сверху рубленым укропом или петрушкой.

607. Суп из гусиных потрохов

На 6 персон: 800 г говядины (от грудины и лопатки), потроха (т. е. голова, шея, крылья и лапки) от 1 гуся, 12 стаканов воды, по 1 корешку моркови, петрушки, сельдерея и порея, луковица, 1/2 чайной чашки перловых круп, 3 соленых огурца, 1 или 1/2 чашки рассола огуречного, соль по вкусу

Потроха хорошенько вычистить и как можно лучше вымыть; положить в кастрюлю, вместе с говядиной и кореньями, разрезанными на части, и 1 луковицу. Залить все холодной водой (чтобы вышло 6 или 7 тарелок), поставить варить на легком огне, тщательно снимая пену.

Через 1 1/2 часа процедить бульон; вымыть потроха и говядину в теплой воде, снова положить в вымытую кастрюлю; залить бульоном, посолить по вкусу, всыпать перемытых перловых круп 1/2 чашки, положить 3 соленых огурца, очистив и изрезав их на куски, прибавить огуречного рассола по вкусу и дать хорошо свариться. Когда суп готов, отставить его на горячее место, где бы он не кипел, если еще рано подавать к столу.

При подаче к столу надо посыпать суп сверху рубленой зеленью: петрушкой или укропом.

608. Суп с фрикаделями

На 6 персон: для супа: 1,2 кг говядины (грудины, лопатки, мозговые кости), 12 стаканов воды, по 1/2 корешка моркови, петрушки, сельдерея и порея, луковица; на фрикадели: 400 г телятины (мягкой части), яйцо, французская булка (мякоть), 1 ч. ложка масла коровьего, перец толченый, соль по вкусу

Сварить бульон из говядины. Когда бульон готов, то говядину употребить на что-нибудь другое, а к бульону сделать фрикадели таким образом: взять самую мягкую часть телятины, вымыть, изрубить или лучше наскоблить ее; прибавить одну мякоть французской булки, размоченной в бульоне и насухо выжатой, цельное яйцо, ложку масла; посолить по вкусу и посыпать

немного перца. Все вместе размешать или растереть, чтобы смесь вышла вроде теста; наделать из него шариков величиной с большой орех; обвалять каждый шарик в муке. Перед самым обедом влить в особую кастрюльку немного бульона и поставить на плиту. Когда закипит, опустить в него все фрикадели одну за другой; как только они достаточно прокипят, то всплывут наверх и готовы. Тогда вынуть их осторожно ложкой, положить в миску, залить приготовленным бульоном, посыпать петрушкой или рубленым укропом и подавать на стол.

• Фрикадели к супу всегда надо варить отдельно, а не в общем бульоне, иначе бульон может сделаться мутным, во избежание чего нужно отделить его немного в особую кастрюлю, в которой и варить фрикадели отдельно.

• В суп с фрикаделями никакой крупы не кладут.

609. Суп из раков

На 8 персон: на бульон к раковому супу: 1,6 кг говядины, 15 стаканов воды, по 1 небольшому корешку моркови, петрушки, сельдерея и порея, луковица, соль по вкусу; для раковой подправки: 4 чайные чашки риса, 50 раков крупных, 200 г масла коровьего, 1 пучок укропа для варки раков и 1 ст. ложка укропа мелко изрубленного; на раковый фарш: французская булка (мякоть), 800 г телятины (мягкой части), 100 г масла коровьего, яйцо, перец, соль по вкусу; для подправки: 1 чайная чашка сметаны, 2 яичных желтка

Рис вымыть, положить в небольшую кастрюлю, залить 2 чашками воды или сваренного бульона и варить; раки же хорошенько перемыть, положить в особо приготовленную кастрюлю, залить холодной водой, опустить пучок укропа, и покруче, т. е. побольше, посолить, дать ракам вариться 1 час. Когда раки сделаются совершенно красными, то откинуть их на решето: дать стечь воде и, когда остынут, очистить хвостики и клешни. Полученную таким образом мякоть сложить на особую тарелку и разделить на 2 части: одну из них положить в миску, в которую будет выливаться суп, и засыпать одной столовой ложкой мелко изрубленного укропа, а другую употребить на фарш. Затем скорлупу от спинок очистить от желчи и внутренностей: из них 32 спинки отделить, положить в холодную воду для начинки фаршем, а остальную скорлупу истолочь помельче, положить в отдельную небольшую кастрюлю, в которой заранее растопить 200 г коровьего масла и, чаще мешая, дать

кипеть до тех пор, пока масло сделается красным; тогда процедить его сквозь кисею, а остатки выжать; потом вылить раковое масло в вареный рис, размешать, дать рису с маслом повариться на легком огне до тех пор, пока рис пропитается маслом и сделается красного цвета; тогда отставить его на теплое место и держать кастрюлю под крышкой до самого обеда.

Мякоть французской булки размочить суповым бульоном, выжать и мелко изрубить ее вместе с отделенной частью раковой мякоти, с телятиной, яйцом и с одной столовой ложкой коровьего масла; прибавить по вкусу перец и соль и сделать фарш так мягко, как тесто. Этим фаршем начинить все оставшиеся вымытые скорлупы спинок. Из приготовленного бульона говядину и коренья вынуть прочь, а в чисто процеженный бульон опустить начиненные фаршем спинки и поставить на плиту; дать прокипеть хорошенько раза 3, и суп готов.

За 1/4 часа до обеда положить рис в особую посуду и прибавить к нему одну чашку сметаны и 2 сырых яичных желтка, растереть рис со сметаной и желтками, выложить в миску, где уже приготовлены хвостики с укропом; размешать все осторожно; залить приготовленным бульоном с начиненными раковыми спинками и подавать к столу.

610. Суп с крупой

На 6 персон: 1,2 кг говядины (от грудины, лопатки и мозговой кости), 12 стаканов воды, по 1/2 корешка моркови, петрушки, сельдерея и порея, 3 шт. картофеля, луковица, 1/4 стакана крупы какой угодно или риса, 1/2 ст. ложки петрушки рубленой, соль по вкусу

Сварить бульон из говядины. Когда бульон готов, процедить; говядину обмыть, положить опять в кастрюлю вместе с изрезанными кореньями, картофелем и целою луковицей; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу, поставить варить на легком огне.

Потом вымыть крупу, какую угодно, опустить в суп и поставить вариться до обеда, а подавая к столу, посыпать рубленою петрушкой.

• Многие любят приготовлять этот суп, не смешивая рис с бульоном: тогда нужно взять рису не 1/4 стакана, а 1 чайную чашку, вымыть, разварить его в 2 чашках бульона и посолить по вкусу. Подавая к обеду, выложить на особую тарелку и полить 2 ложками растопленного хорошего коровьего масла.

611. Суп гороховый с ветчиной

На 6 персон: 600 г гороха белого, 12 стаканов воды, 1 кг ветчины (с костью или мякоти с жиром), 2 луковицы, французская булка, 2 ст. ложки масла коровьего

Вымыть 600 г хорошего белого гороха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить развариться до мягкости; когда горох готов, то процедить и протереть сквозь решето: смешать его или развести слитым с него отваром. Если окажется густ, то прибавить в него немного кипятку, хорошенько размешав; в то же время изрезать на куски ветчину с жиром и сложить с костями в вымытую кастрюлю; прибавить одну очищенную луковицу и, залив разведенным горохом, поставить варить на легком огне до тех пор, пока ветчина уварится до мягкости. Когда подавать на стол, взять 1 луковицу, нарубить помельче и изжарить в одной ложке коровьего масла так, чтобы лук был румяным; выложить его в миску, залить гороховым супом вместе с кусками ветчины, или отдельно подавать ветчину, кто как пожелает.

К гороховому супу обыкновенно подают обжаренные в масле небольшие куски белого хлеба, т. е. гренки.

• Если горох во время своей варки долго не разваривается, то надо понемногу (хоть по 1 столовой ложке) вливать в него холодной воды, повторяя это через каждые 5 минут раза три или четыре; тогда горох скорее уварится.

612. Суп экономический

На 6 персон: 400 или 600 г остатков жареной говядины (телятины, баранины или дичи), 12 стаканов воды, по 1 корешку моркови, петрушки и сельдерея, луковица, яйцо, французская булка, 2 ст. ложки масла сливочного, 100 г сыра натертого (швейцарского), соль по вкусу

Часто случается, что в хозяйстве остается жареное мясо, как то: говядина, телятина или дичь; остатки эти, в небольшом и небогатом семействе, можно употребить с пользой, например: можно из них варить хороший вкусный бульон — следующим способом.

Взять остатки жареного мяса или дичи, изрезать на куски, положить (если есть) кости, ножки, крылышки и спинки дичи, всего примерно 800 г; сложить все в кастрюлю, положить одну луковицу, по одному корешку петрушки, моркови, сельдерея;

налить холодной воды 12 стаканов, поставить варить часа на полтора или на два, накипи снимать не нужно; в остальном надо соблюдать правила, как варить бульон, т. е. дать кипеть слегка и с одной стороны на легком огне, потом процедить бульон сквозь салфетку или чистое сито в кастрюлю; вареное все откинуть, процеженный же бульон слить в чистую кастрюлю, посолить по вкусу и поставить на легкий огонь. Когда бульон закипит, то для его очистки взять белок одного яйца, смешать его хорошенько с двумя столовыми ложками холодной воды и влить в бульон; дать хорошенько прокипеть еще раза два, потом процедить снова сквозь чистую салфетку и поставить на горячее место на плите, где бы он не мог кипеть, но был бы достаточно горяч, когда нужно будет подать его к столу. К этому бульону подают сухарики из белого хлеба, обжаренные в хорошем масле, или, еще лучше: взять французскую булку, изрезать тонкими ломтиками, обмакнуть в растопленное коровье масло, обвалять в тертом швейцарском сыре и немного поджарить.

• Этот бульон можно подавать и в чашках; тогда к нему подаются пирожки.

613. Суп с зелеными стручками

На 6 персон: 1,2 кг говядины, 12 стаканов воды, по 1 корешку моркови, петрушки и сельдерея, луковица, 6 штук молодого картофеля, 200 г зеленых стручков, небольшой пучок зелени сельдерея, 1 ст. ложка укропа, или зелени петрушки, рубленого, соль по вкусу

Приготовить бульон из говядины; за 1/2 часа до обеда опустить в него молодые коренья моркови, петрушки и пучок зелени сельдерея, картофеля 6 штук (если крупен, изрезать пополам) и 200 г перемытых зеленых стручков, оборвав и обрезав кончики и веточки; посолить бульон по вкусу и дать слегка прокипеть; молодая зелень скоро уварится, тогда вылить в миску, присыпав сверху столовую ложку свежего рубленого укропа или петрушки, и подавать к столу.

• Пучок зелени сельдерея надо отбросить совсем.

614. Суп из утки

На 6 персон: утка, 12 стаканов воды, по 1/2 корешка моркови, петрушки, сельдерея и порея, луковица, 3 ст. ложки риса или перловых круп, 1,2 кг говядины, 1 ст. ложка рубленой зелени, укропа или петрушки

Выпотрошить и хорошенько вымыть утку, положить в кастрюлю, залить 12 стаканами воды и поставить варить; через час, а если утка очень молода, то и раньше, посмотреть: если она вполовину мягка, то вынуть ее, вымыть в холодной воде; процедить бульон в кастрюлю — сквозь сито или салфетку, положить туда же утку и коренья, посолить по вкусу, поставить на легкий огонь и варить еще 1/2 часа, засыпав 3 ложками риса или перловых круп. Когда суп готов и утка совершенно мягка, то вынуть ее, разрезать на части, опустив в миску, залить бульоном и подавать к столу, посыпав рубленой зеленью.

• Перловую крупу предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды.

615. Суп с клецками из раков

На 6 персон: 15 раков крупных, 200 г масла хорошего сливочного, 3 желтка, 1/2 стакана молока или бульона, 1 ч. ложка петрушки (рубленой зелени), французская булка (мякоть), соль по вкусу

Сварить 15 крупных раков, очистить хвостики и клешни; мясо из них отложить, а всю скорлупу перемыть, вытереть и истолочь; положить в отдельную кастрюлю и прибавить 200 г свежего масла, поставить жариться; чаще мешать ложкой, чтобы не пригорело. Когда масло сделается совершенно красного ракового цвета, то процедить его сквозь кисею, остатки выжать и начать делать клецки: взять две полные столовые ложки ракового масла и 3 яичных желтка, растереть добела; мякоть из 1 французской булки размочить в молоке или бульоне и выжать досуха, затем изрубить раковое мясо, смешать с булкой и желтками, сбитыми с раковым маслом; посолить по вкусу, присыпать немного рубленой петрушки; потом все тщательно смешать, чтобы из смеси вышло тесто такой густоты, как обычно делается для клецок. Если же окажется слишком густо, то прилить в него молока или бульона, сколько понадобится. Перед самым обедом класть тесто чайной ложкой в кипящий бульон.

616. Суп из лука

На 6 персон: 8 крупных репчатых луковиц, 1 ст. ложка масла кислосливочного, 1 ч. ложка муки, соль по вкусу, 3 стакана бульона

Распустить в кастрюле 1 столовую ложку масла, растертого

с 1 чайной ложкой муки, влить туда же 3 стакана приготовленного заранее говяжьего или куриного бульона, опустить в него все 8 очищенных и перерезанных пополам луковиц, посолить по вкусу и поставить варить под крышкой, до тех пор, пока луковицы совершенно разварятся. Тогда протереть сквозь решето разваренный лук прямо в горячий приготовленный к обеду бульон, прибавляя в него клецки или фрикадели.

• Лучше всего подавать к этому супу гренки из булки, обжаренные в масле и посыпанные швейцарским сыром.

617. Суп с вермишелью

На 6 персон: 1,2 кг говядины (часть грудины, часть мозговой кости, лопатки), по 1/2 корешка петрушки, моркови, сельдерея и порея, луковица, 100 г вермишели, соль по вкусу

Приготовить бульон, как на все супы, сняв пену и перемыв тщательно полусваренную говядину, положить ее снова в кастрюлю, поставить варить, прибавив изрезанные коренья; залить процеженным бульоном и посолить по вкусу. За полчаса перед обедом опустить в кипящий бульон 100 г вермишели, дать хорошенько прокипеть, чтобы вермишель уварилась до мягкости, тогда вылить в миску и подавать.

618. Суп из соленых огурцов с почкой

На 6 персон: 1,2 кг говядины, 3 бутылки воды, по одному, а ежели велики, то по 1/2 корешка моркови, петрушки, сельдерея, луковица, 1 почка бычья или 2 телячьих, 5 огурцов соленых, 1 чайная чашка огуречного рассола, 1/2 чайной чашки круп перловых, 1 чайная чашка сметаны свежей, 2 желтка, 1 ст. ложка укропа рубленого

Сварить как следует бульон из говядины вместе с кореньями и процедить дочиста. Потом отдельно сварить 1 бычью или 2 телячьих почки: варить их не очень долго, иначе будут жесткими. Тогда очистить 5 хороших соленых огурцов, нарезать их ломтиками или кружочками, поставить варить в отдельной кастрюле, залив почечным бульоном и прибавив 1 чайную чашку огуречного рассола, чтобы был приятный кислый вкус. Разварить отдельно в говяжьем бульоне полчашки перловых круп до мягкости. Когда же подавать к столу, то прежде всего надо положить в миску 2 яичных желтка и 1 чайную чашку хорошей

сметаны, растереть хорошенько, а почки, изрезав мелкими кусочками, выложить в миску, в которую вылить также и огурцы, сваренные в рассоле. Затем залить все говяжьим бульоном с перловою крупой, хорошенько размешать, посыпать рубленым укропом и подавать к столу.

619. Суп-пюре из ершей с фрикаделями

На 6 персон: для бульона: 15 или 20 ершей, 3 л воды, по 1 корешку, а ежели велики, то по 1/2 корешка петрушки, порея и сельдерея, 3 луковицы, 10 шариков перца черного, 5 шт. лаврового листа; для фарша: 800 г мякоти от судака, французская булка, 2 ст. ложки масла коровьего, 200 г муки, яйцо, 1/2 ч. ложки толченого черного перца, 2 ч. ложки и еще 1 чайная чашка сметаны, желток, 1 ст. ложка укропа рубленого или зеленого молодого лука, соль по вкусу

Ерши вычистить, вымыть и положить в кастрюлю с 1 репчатой луковицей, вычищенными и разрезанными надвое кореньями, перцем и лавровым листом; залить водой, поставить варить на легкий огонь на один час.

Между тем взять мякоть от судака и сделать из нее фарш, т. е. изрубить хорошенько, истолочь с одной луковицей, прибавить мякоть из булки, вымоченной в кипятке и выжатой как можно суше, одно яйцо, одну столовую ложку хорошего сливочного масла, толченого перца и соли по вкусу. Все это хорошенько смешать, истолочь, чтобы составилась густая масса, как тесто, из которой наделать шариков какой угодно величины; обвалять в муке и сложить их на особую тарелку; потом, промяв хорошенько деревянной ложкой всю рыбу в кастрюле, снять с плиты и дать минут 5 отстояться.

Тогда процедить бульон, а рыбу протереть сквозь сито в тот же бульон, прибавив туда 2 ложки сметаны, поставить на огонь и дать прокипеть раза два. В то же время изрубить еще одну луковицу, обжарить ее в одной ложке масла, посыпав немного мукой, и, когда лук с мукой хорошо обжарятся и зарумянятся, то, разведя немного рыбьим бульоном, вылить в кипящий процеженный бульон; дать прокипеть и тогда уже снова окончательно процедить сквозь салфетку для того, чтобы протертые сквозь сито мелкие косточки от ершей и жареный лук не попадались во время употребления. Перед самым обедом следует процеженный бульон слить в кастрюлю, дать закипеть и во время кипения опустить шарики из фарша, дать им

провариться: когда они будут готовы, то всплывут наверх. Затем в приготовленную для супа миску надо положить один желток и одну чайную чашку сметаны, хорошенько размешать, вылить осторожно в миску весь бульон, посыпать сверху укропом или мелко изрубленным зеленым луком и подавать к столу.

• К этому супу-пюре подается нарезанный кусочками лимон.

620. Суп рыбный на мясном бульоне

На 6 персон: 1,2 кг говядины, по 1/2 корешка моркови, петрушки и сельдерея, луковица, 2,5 л воды, рыбы столько, чтобы приходилось по 1 куску на порцию, а мелкой — весом не более 800 г, 6 шариков черного перца, 3 или 4 лаврового листа, 1 ст. ложка рубленой петрушки или укропа, соль по вкусу

Приготовить бульон из говядины с кореньями и луком; процедить, а говядину оставить для другого употребления. Потом вычистить любую рыбу (сига, судака, налима, лососину и белорыбицу); изрезать на куски, сколько нужно, опустить ее в кипящий говяжий бульон, прибавив 3 или 4 лавровых листка и 6 шариков черного перца, посолить по вкусу, дать хорошенько прокипеть и провариться рыбе, но не разварить ее. Перед подачей к столу осторожно вынуть ложкой куски рыбы, положить в миску и залить бульоном, посыпав сверху рубленой петрушкой или укропом.

• К этому супу подают лимон, нарезанный кусочками.

• Можно этот суп сделать также из жареной рыбы, для чего следует приготовить говяжий бульон (как уже сказано), а рыбу, обваляв в муке (1 ст. ложка), изжарить на сливочном масле (1 ст. ложка) и горячую опустить в миску, в готовый бульон, и посыпать укропом или рубленой петрушкой.

621. Щи из рассады

На 6 персон: 1,2 кг говядины (от грудины, лопатки и мозговой кости), 2,7 л воды, 400 г молодых капустных листьев, по 1 корешку или 1/2 корешка, если велики, петрушки, моркови, сельдерея и порея, луковица, 1 ст. ложка муки, 1 чайная чашка сметаны, 2 желтка, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленой

В начале лета, пока еще нет свежей кочанной капусты, можно варить щи из рассады. Приготовить бульон, как на все супы, и,

пока варится, взять пучок рассады (примерно, чтобы вычищенной зелени было с 400 г), оборвать листья, вымыть их хорошенько в соленой воде, выжать воду, потом обдать кипятком, закрыть крышкой и дать постоять с 1/2 часа; затем воду слить, а зелень слегка порубить. Когда бульон готов, процедить, говядину вымыть, порезать на куски, положить в кастрюлю, куда сложить и рубленую рассаду, залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и поставить на плиту варить. Когда рассада хорошо уварится до мягкости, сделать подправку: 1 столовую ложку муки развести бульоном, муку хорошенько растереть и во время кипячения вылить в щи, размешав. Перед подачей к столу положить в миску 1 чайную чашку сметаны и 2 желтка, перемешать, потом выложить в эту миску куски говядины, залить щами и, присыпав полную ложку рубленого укропа или петрушки, подавать к столу.

622. Борщ с помидорами

На 6 персон: 1,2 кг говядины, 8 шариков перца черного, 5 лавровых листьев, 5 больших или 8 малых свекол, луковица, 1 ст. ложка муки, 5 больших или 8 малых помидоров, 1 ст. ложка масла коровьего, 1 ст. ложка укропа рубленого, 3 ст. ложки сметаны, желток, соль по вкусу

Изготовить бульон; испечь 5 больших или 8 средней величины свекол, очистить и нашинковать, положить вместе с вымытой говядиной в кастрюлю, прибавить 1 луковицу, 8 шариков перца, лавровых листков, залить бульоном и, посолив по вкусу, варить за полчаса до обеда. В то же время изрезать 5 больших помидоров, положить в небольшую кастрюлю с 1 ложкой коровьего масла, поставить их жарить, постоянно мешать, чтобы не пригорели. Когда они достаточно прожарятся, протереть их сквозь сито в особую посуду и сделать подправку из 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки масла, которые и растереть хорошенько, прибавляя понемногу протертого сока помидоров, и так продолжать, пока весь сок выльется в подправку; потом вылить ее в общий борщ и дать хорошенько прокипеть несколько раз. Перед подачей к столу надо положить в супницу 3 столовые ложки сметаны, 1 желток и 1 столовую ложку рубленого укропа; растереть или взбить все вместе и залить борщом, опустив в него куски резаной говядины.

• К борщу подают пирожки, какие угодно, или обжаренную рассыпчатую гречневую или пшенную кашу в горшке.

623. Винегрет мясной

Винегрет делается или мясной, или рыбный. Часто в хозяйстве остается после обеда говядина вареная или жареная, дичь или телятина, которые можно с пользой употребить во многие кушанья, в том числе и в винегрет.

800–1000 г говядины, телятины или дичи (от мягкой части), 6 или 8 больших картофелин, 5 кореньев свеклы, 2 или 3 луковицы, брюква, 5 огурцов (свежих или соленых), 200 г грибов соленых, 2 ст. ложки масла прованского, 2 ст. ложки уксуса крепкого, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка укропа или зеленого лука, соль по вкусу

Винегрет мясной делается следующим способом: изрезать тонкими ломтиками говядину (телятину или дичь) и выложить на блюдо. Отварить в то же время картофель, свеклу и брюкву; очистить, изрезать кружками или кусочками, сложить на блюдо, где нарезано мясо. Очистить огурцы и изрезать их кружками; 2 луковицы изрубить или изрезать кружками; равно и грибы соленые, если крупны, перерезать на две части; если очень же велики, на четыре.

Приготовить подправку: растереть 2 столовые ложки прованского масла с одной чайной ложкой готовой горчицы, прибавив соли по вкусу и одну столовую ложку мелкого сахара; развести все уксусом (если он крепок, достаточно 2 столовых ложек, прибавив столько же воды, а если уксус слаб, то вместо 2 ложек влить 4 и в таком случае воды уже не надо). Всю жидкость хорошенько смешать, наблюдая, чтобы сахар, соль и горчица распустились вполне и соединились в общей приправе с маслом и уксусом. Затем облить этой приправой все приготовленное для винегрета, осторожно размешать, уложить хорошенько на блюдо, посыпать мелко изрубленным зеленым луком или укропом, полить сверху такою же приправой, чтобы винегрет не был сух и чтобы достаточно было в нем соку.

• Если пожелаете несколько увеличить означенную порцию для приправы винегрета, то надо сделать добавление к приправе из уксуса, масла и проч. и, облив все уложенное, подавать на стол.

624. Винегрет рыбный

На 7 персон: 800–1000 г рыбы, 2 ст. ложки масла коровьего, 100 г муки, 1 ст. ложка каперсов, 3 ст. ложки маслин (кто любит), 6 или 8 больших картофелин, 5 шт. свеклы, 2 или 3 луковицы, брюква большая, 5 огурцов свежих или соленых, 100 г грибов соленых, 2 ст. ложки масла прованского, 2 ст. ложки уксуса крепкого, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы (готовой), 1 ст. ложка укропа или зеленого рубленого лука, соль по вкусу

Очистить тщательно рыбу от чешуи и кишок, вынимая их осторожно, чтобы не раздавить желчи (иначе вся рыба будет горька), вымыть хорошенько рыбу, вытереть ее слегка солью, обвалять в муке. Между тем положить на сковороду 1 или 2 столовые ложки масла (смотря по величине рыбы) и дать ему разойтись; тогда положить туда обваленную рыбу в муке и жарить обыкновенным способом, посматривая, чтобы не пригорела.

Когда одна сторона рыбы зарумянится порядочно, то повернуть на другую сторону, причем, если рыба толста, непременно наблюдать, чтобы мякоть ее совершенно прожарилась и не давала из себя сырого сока.

• Для рыбного винегрета всего лучше брать крупную рыбу, как то: судака, шиповину, осетрину, лососину или белорыбицу.

• Остальная приправка из зелени и уксуса делается совершенно так же, как и для мясного винегрета, с той только разницей, что прибавляется еще столовая ложка каперсов или маслин.

625. Селедка с гарниром

На 6 персон: 2 селедки (голландской или шотландской), 4 шт. картофеля вареного (средней величины), 3 свеклы, 1 ст. ложка лука зеленого рубленого, 2 ст. ложки масла прованского, 1 ч. ложка горчицы, 1/2 ч. ложки сахара мелкого, 2 ст. ложки уксуса

Вымочить в молоке или в воде две голландские или шотландские селедки, потом вымыть их хорошенько, выбрать все кости, осторожно распластав каждую селедку, чтобы она не потеряла своего вида. Затем сложить ее, как следует, приложить на место голову и хвостик; обложить с одной стороны нарезанными кружками или мелко изрубленными вареным картофелем и свеклой, а с другой — зеленым рубленым луком и огурцами, нарезанными в кружки.

Если при этом случатся молоки, то их хорошенько растереть с одной столовой ложкой сливочного масла; выложить на тарелку, обровнять, нарезать небольшими кусочками, и уложить кругом селедки. Потом сделать подливку следующим способом: взять 1 чайную ложку горчицы, 1/2 чайной ложки толченого сахара, 2 столовые ложки масла прованского; хорошенько все смешать и протереть, приливая понемногу уксуса, и облить селедки этой подливкой.

• Если случатся молоки в селедках, то надо прибавить 1 столовую ложку сливочного масла.

626. Жареные и фаршированные сельди

На 6 персон: 6 селедок, 100 г грибов белых сушеных, 200 г масла сливочного, 3 луковицы., 2 ст. ложки сухарей толченых, 200 г муки

Вымыть сельди, вынуть осторожно хребтовую кость, не испортив хвоста и головы, затем растопить 100 г сливочного масла, залить им сельди и дать маслу совершенно остыть. В это время приготовить фарш следующим образом: вымыть дочиста и разварить 100 г сушеных белых грибов, а когда они будут готовы, откинуть на решето, воду слить прочь и грибы мелко изрубить с 3 луковицами. Если будут в селедках молоки, то их растереть с 1 столовой ложкой сливочного масла, смешать с грибами хорошенько, и, начинив каждую селедку, зашить, обвалять в муке и класть на разогретую, смазанную маслом сковороду. Посыпав сельди сверху толчеными сухарями, жарить как обыкновенно рыбу. Подавая к столу, осторожно снять нитки. Кругом сельдей можно положить жареный картофель.

627. Язык бычачий свежий или соленый

На 6 персон: язык бычачий, 5 лавровых листьев, луковица, 3 головки гвоздики, 5 шариков перца черного, 5 шариков перца красного, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленой

Вымыть хорошенько язык, оскоблить, очистить, и еще смыть хорошенько холодной водой; поставить варить, залить водою столько, чтобы язык весь был ею покрыт; прибавить 1 репчатую луковицу, 3 гвоздики, 5 шариков черного перца, 5 шариков красного и 5 лавровых листьев; варить под крышкой до мягкости. Потом вынуть язык из бульона, снять всю верхнюю кожицу,

нарезать кружками немного наискось, сложить на блюдо, обсыпать рубленым укропом и подавать к столу.

• К языку подаются разные соусы: из зеленого гороха, из картофеля, брюквы, шпината, бобов турецких и проч., а также уксус и горчица.

628. Телячья головка под соусом

На 6 персон: головка телячья, 5 лавровых листьев, 8 шариков перца красного, 5 шариков перца черного, луковица, соль по вкусу; на подливку: 3 стакана бульона, в котором варилась головка, 2 ст. ложки масла коровьего, 1 ст. ложка каперсов, лимон, 1 ст. ложка сахара мелкого, соль по вкусу

Телячью головку средней величины обчистить хорошенько, вымыть и поставить варить в солоноватой воде, залив ее так, чтобы вся головка была покрыта водой. Прибавить лаврового листа, репчатую луковицу, перца красного и черного; дать вариться часа 1 1/2. Когда головка совершенно уварится, сцедить бульон, вынуть головку, раскрыть осторожно череп, чтобы удобнее было брать мозг; потом отнять нижнюю челюсть, отделить от нее мясо, которое изрезать на куски; также изрезать и язык, очистив его от верхней кожицы. Затем головку положить на блюдо, обложить изрезанными кусками мяса, облить приготовленной подливкой и подавать.

Подливка приготовляется так: отлить в особую кастрюлю 3 стакана бульона, в котором варилась телячья головка; поставить на плиту, дать закипеть.

Между тем сделать подправку: взять 3 столовые ложки пшеничной муки, растереть ее с 2 столовыми ложками хорошего коровьего масла, прибавляя холодного бульона; развести до степени жидкой сметаны и влить в бульон, поставленный на плиту; мешать, пока он закипит, посолить по вкусу, прибавить каперсов 1 столовую ложку или нарезанного ломтиками 1/2 лимона, а из другой половины лимона выжать сок и положить сахара 1 столовую ложку, чтобы соус был кисло-сладковатый.

Наконец, чтобы придать ему красный цвет, поджечь сахар на сковородке, 1 или 2 куска, развести бульоном и влить в подливку; дать прокипеть, облить головку и подавать к столу.

629. Рубленые зразы с рисом

На 6 персон: 1,2 кг говядины — мякоти, французская

булка, яйцо, 200 г масла, 100 г риса, 2 луковицы, 3 ст. ложки сухарей толченых, соли и перца по вкусу

Вымыть говядину. Очистить от корки булку и размочить ее в холодной воде, затем выжать крепко и срубить вместе с говядиной, влить туда же 1 цельное яйцо, посыпать перцем и солью, прибавить 1 тертую луковицу и рубить как котлеты.

Между тем сварить рис и смешать с 2 рублеными крутыми яйцами и 1 поджаренной в масле репчатой рубленой луковицей.

Потом из рубленого мяса делать лепешки величиною с блюдце или немного побольше, обвалять их в муке, положить на середину каждой немного приготовленного риса, обмазать края лепешки яйцом, сворачивать в трубку (не очень тонкую) и загнуть боковые края, чтобы рис не высыпался, обвалять в толченых сухарях и жарить как котлеты.

• Вместо риса можно класть гречневую кашу, поджаренную шинкованную капусту или тертый картофель.

630. Говядина в рисе с сыром

На 6 персон: 2,4 кг говядины филе, 400 г риса, 100 г сыра швейцарского, 400 г ветчины, 200 г масла кислосливочного, 4 яйца; для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки каперсов, лимон, 1 стакан бульона

Сварить говядину и оставить ее в бульоне до обеда. Потом вымыть и отварить 400 г риса, откинуть его на решето, облить холодной водой; когда вода стечет, сложить его в кастрюлю, прибавив в него мелко изрубленной ветчины, налить 1 стакан говяжьего бульона, положить 1 ст. ложку масла и варить до густоты. Потом дать немного остынуть и вмешать в него 4 желтка; размешать все хорошенько и дать простынуть. Перед подачей к столу выложить говядину на блюдо, изрезать на порции и сложить куски аккуратно (как она была цельная); обложить со всех сторон смешанным рисом, усыпать всю тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в горячую печь ненадолго.

Соус делается так: взять 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку масла, 1 стакан бульона, 2 ложки каперсов, сок от 1 лимона, вскипятить все это вместе и подавать отдельно в соуснике.

631. Рыба с рублеными яйцами

На 6 персон: сиг (или судак, или щука), 5 лавровых листьев, 10 шариков перца красного и черного, 1 пучок зелени с одного корня сельдерея, луковица, 10 яиц, 200 г масла коровьего, соль по вкусу

Сига (или судака, или щуку) выпотрошить, оскоблить, вычистить и вымыть хорошенько; цельную рыбу положить в кастрюлю и, прибавив лавровых листьев, перца, репчатую луковицу и пучок травы с одного корня сельдерея, варить до готовности в круто посоленной воде. Потом вынуть осторожно рыбу кухонною дырчатою ложкой и положить на блюдо. Между тем сделать для рыбы яичную подливку следующим образом: взять 10 яиц, круто сварить их, очистить от скорлупы и мелко изрубить. Положить в небольшую кастрюлю 200 г хорошего коровьего масла, поставить на плиту и, когда оно разойдется, всыпать туда все рубленые яйца, посолить и хорошенько размешать, прилив рыбного бульона 1 чайную чашку. Когда прокипит раза два и подливка окажется густою, то прибавить еще бульона, сколько нужно, и облить приготовленную на блюде рыбу; посыпать петрушкой или укропом.

• Можно прибавить к яйцам немного вареного картофеля.

632. Горох тертый с гренками

На 6 персон: 400 г гороха белого, французская булка, 2 ст. ложки масла коровьего, луковица, соль по вкусу

Вымыть белый горох, поставить варить, залив его холодной водой на 1 палец выше. Когда горох хорошо разварится, посолить, размешать и сцедить воду сквозь решето: горох же оставить на решете 1/4 часа, чтобы вся вода стекла. Потом взять тарелку или блюдо, подставить под решето и протирать горох так, чтобы из дырочек решета он выходил вроде рубленой вермишели. Набрав таким образом протертого гороха полную тарелку, уложить кругом гренками, т. е. мелко нарезанными кусочками белого хлеба, изжаренного в коровьем масле, а на самый верх гороха положить румяно обжаренный в масле, кружками нарезанный лук и подавать.

633. Корюшка или навага маринованная

На 6 персон: 20 шт. наваги (или корюшки), 100 г муки, 2 ст. ложки масла коровьего, соль по вкусу

Очистив от чешуи, выпотрошить и хорошенько вымыть 20 корюшек или наваг, обвалять в муке и, распустив на сковороде 2 столовые ложки коровьего масла, уложить рыбу, посолить и поставить жарить, поворачивая рыбу ножом. Когда нижняя часть корюшки зарумянится, обернуть ее на другую сторону; когда же рыба вся будет изжарена, то сложить ее в довольно глубокую посуду и залить взваром, следующим способом приготовленным.

634. Взвар для маринования

2 стакана уксуса винного, 2 стакана воды, 10 лавровых листьев, 8 или 10 шариков перца красного и черного, луковица, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 3 головки гвоздики, 1/2 ч. ложки мускатного ореха в порошке

Взять 2 стакана хорошего винного уксуса и 2 стакана воды (если уксус слаб, то 1 стакан воды), 10 штук лаврового листа, 8 или 10 шариков перца, 1 репчатую луковицу, 1 столовую ложку сахара и 1 полную чайную ложку соли, 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха, гвоздики 5 головок. Все это размешать и вскипятить раза два в глиняной посуде. Когда взвар прокипит белым ключом, то процедить сквозь сито и дать остынуть (как парное молоко); тогда залить им всю рыбу, поставить в холодное место, закрыть крышкой, и на другой день уже подавать к закуске или к обеду.

• Маринад этот держать постоянно в холоде плотно закрытым.

Соусы

635. Котлеты из говядины под сметанным соусом

На 6 персон: для котлет: 1,2 кг говядины мягкой (от какой угодно части), 6 шт. сухарей, 2 яйца, 1 ст. ложка масла коровьего, луковица, перец толченый русский, соль по вкусу; для подливки: 1 ст. ложка муки, 1 чайная чашка сметаны, 100 г коровьего масла

Для котлет можно взять говядину от всякой части, какая случится дома; но если надо купить, то всего выгоднее брать ссек (с передней верхней части задней ноги). Нарезать ломтями или кусками и мелко изрубить сечкою. Отделить от жилок, сложить в посуду, посыпать солью, перцем и, положив один яичный желток,

размешать. Всыпать толченых сухарей столько, чтобы осталось на обвалку котлет, истолочь одну луковицу, полить все растопленным кислосливочным маслом (одной полной столовой ложкой), размешать хорошенько всю массу, наделать котлет, помочить каждую в приготовленном, несколько сбитом белке с желтком, обвалять в сухарях и откладывать на блюдо, продолжая так до конца.

Когда все котлеты готовы, то растопить на сковородке топленого масла, уложить сколько уместится котлет и жарить на плите, посматривая, чтобы они не пригорели. Когда нижняя сторона зарумянится, то повернуть на другую, а когда обе стороны достаточно поджарятся, то сложить на блюдо. На сковородку же прилить немного бульона и размешать; когда закипит, то всыпать понемногу 1 столовую ложку муки, хорошенько мешать на сковородке и, когда зарумянится, положить сначала 1 столовую ложку хорошей сметаны, не переставая мешать, а потом остальную сметану так, чтобы румяного сока, несколько густоватого, было достаточно на обливку всех котлет. Если соус густ, то прибавить немного бульона, размешать и полить котлеты.

• Из этой порции должно выйти 10 котлет средней величины.

636. Котлеты из говядины с зелеными стручками

На 6 персон: для котлет: 1,2 кг мягкой части говядины, французская булка (мякоть), луковица, соль и перец по вкусу, немного говяжьего жира, 2 яйца, 1 чайная чашка толченых сухарей для обвалки, 100 г муки, 100 г масла коровьего; для соуса: 400 г зеленых стручков, 10 шт. молодой моркови (каротели), 2 ст. ложки масла коровьего, 1 ст. ложка муки, соль и сахар по вкусу

Мягкую часть говядины вымыть, изрезать на куски, потом изрубить сечкой, сколько можно мельче; прибавив мякоть французской булки, заранее вымоченной в бульоне, небольшой кусочек жира и 1 луковицу.

Все хорошенько изрубить, посыпать перцем, солью, размешать и делать котлеты так: разделить весь изрубленный фарш на равные кучки, потом каждую скруглить ножом вроде небольшой лепешки, смазать или обвалять с обеих сторон в яйце, осыпать сухарями или мукой, что случится дома, и класть на сковороду в растопленное масло. Уложив все котлеты, жарить поворачивая, чтобы обе стороны ровно зарумянились. Когда все готовы, то уложить их сверху приготовленного соуса из стручков

или подавать соус отдельно.

Для приготовления соуса очистить стручки от жилок и стебельков, вымыть и варить в соленой воде до мягкости вместе с морковью каротель, перерезав каждую пополам. Воды достаточно 3 стакана, а мелкой соли — неполную чайную ложку. Когда стручки и морковь уварятся до мягкости, то сделать подправку. Взять 1 столовую ложку муки, растереть с одной ложкой масла, прилить бульона со стручков, размешать и вылить подправку в стручки в то время, когда они кипят; дать вскипеть раза два, положить сахару по вкусу и остальную ложку масла, дать еще слегка прокипеть, выложить на блюдо или в соусник, обложить котлетами и подавать.

• Для экономии эти котлеты можно делать и из вареной говядины; тогда ее достаточно 800 г. В прочем же поступать, как выше сказано.

• Эти котлеты можно подавать с другими соусами.

637. Котлеты из свинины отбивные с картофельным соусом

На 6 персон: для котлет: 6 ребер свинины из котлетной части, яйцо, 1 чайная чашка сухарей толченых, 2 ст. ложки масла топленого, соль и перец по вкусу; для картофельного соуса: 20 крупных картофелин, 2 ст. ложки масла, соль и немного сахара — по вкусу, 1 ч. ложка петрушки или укропа рубленого

Свиные котлеты приготовляются точно так же, как и отбивные телячьи котлеты. Отрезать по ребрышку с мясом на каждую котлетку, обчистить, оскоблить каждую косточку, не срезая мяса, которое порубить или поколотить немного с обеих сторон. Посолить, посыпать перцем, обвалять в яйце, потом в сухарях и, распустив 2 ложки масла на сковороде, уложить все котлеты и жарить до готовности. Их подают с разными соусами, например с картофельным. Для приготовления этого соуса очистить, вымыть и сварить картофель, хорошенько размять, разводя понемногу молоком так, чтобы не оставалось комков.

Потом протереть сквозь решето, сложить в кастрюлю, залить остальным молоком и поставить варить, прибавив 2 столовые ложки масла и немного сахара, размешать и дать прокипеть раза два. Когда же будет готов, то посолить по вкусу, выложить на блюдо, усыпать рубленой петрушкой, обложить свиными котлетами и подавать.

• Все кушанья, в которые входит молоко, надо солить перед подачей на стол или, посолив, не давать им кипеть — иначе

молоко может свернуться.

• Также подают к этим и другим котлетам разварной картофель, т. е. надо сварить очищенный картофель в воде и откинуть на решето. Когда вода стечет, выложить на блюдо, облить хорошим растопленным маслом, посыпать петрушкой и подавать.

638. Котлеты из рубленой баранины

На 6 персон: для котлет: 1 кг баранины от мягкой части, желток, мякоть из французской булки, 100 г и еще 1 ст. ложка масла коровьего, соль и перец по вкусу, 1 чайная чашка сухарей или муки для обвалки, 2 яйца; для соуса, или подливки, к бараньим котлетам: 2 ст. ложки муки, масла столько же, 2 куска сахара для цвета (поджечь), 1 1/2 стакана бульона, луковица, 3 зубца чеснока, 2 ст. ложки шампиньонов рубленых, соль по вкусу

Котлеты: мягкую часть баранины изрезать на куски, выбрать жилки, мелко изрубить вместе с размоченной мякотью булки, выжатой досуха, и с одним желтком; присыпав солью и перцем, полить одной ложкой растопленного масла и размешать.

Затем сделать котлеты, обмочив каждую в яйце и обваляв в сухарях, жарить на сковороде в распущенном масле, как сказано выше.

Соус или подливка: изрубить 1 головку лука с 3 зубцами чеснока и поджарить в одной ложке масла; потом стереть муку с другой ложкой масла: прилив немного бульона, смешать с жареным луком и чесноком; между тем сварить рубленые шампиньоны до мягкости в 1 1/2 стакана бульона, вылить туда подправку с луком и чесноком, размешать, посолить и прокипятить до посредственной густоты.

Тогда поджечь сахар, как выше сказано, и вылить в шампиньонный соус, который еще раз вскипятить; потом уложить котлеты и залить этим соусом.

• К бараньим котлетам можно подавать разварные коренья. Взяв их сколько угодно, как то: морковь, петрушку, сельдерей, репу, изрезать по 4–5 см каждый корень, вымыть, вычистить, отварить в соленой воде до мягкости, потом откинуть на решето, выложить на блюдо и залить хорошим растопленным маслом.

639. Котлеты из картофеля

Для котлет: 20 шт. средней величины картофеля, 1/2 чайной чашки молока, 1 ст. ложка масла, 2 желтка, сахар и соль по вкусу; для обжаривания: 100 г масла, 2 яйца, 5 сухарей

Картофель вымыть, очистить от кожицы, сварить в воде до мягкости, потом откинуть на решето, дать стечь воде, выложить его в деревянную чашку, хорошенько размять или истолочь, прибавить 1 столовую ложку масла, соли и сахара по вкусу, вбить 2 желтка, размешать, развести немного молоком, но чтобы не было очень жидко.

Потом сделать котлеты умеренной величины, обмочить яйцом, обвалять в сухарях и жарить обыкновенным образом в распущенном на сковороде масле до тех пор, пока они хорошо зарумянятся. Их всего лучше подавать с соусом из сморчков.

640. Караси под бешамелем

На 6 персон: 8 карасей, 5 яиц, 1 стакан толченых сухарей, 200 г масла, 1 ст. ложка рубленого укропа, 400 г сметаны, соль по вкусу

Выпотрошить и вымыть карасей, посолить, и дать им полежать немного; потом растопить 100 г масла на сковороде, разбить яйца, хорошенько размешать желток с белком, затем обмакнуть каждого карася в яйцах, обвалять в толченых сухарях, класть в горячее масло на сковороду и ставить жарить. Тогда приготовить бешамель: растереть всю сметану с остальным маслом, присыпать немного укропа, и когда караси будут готовы, то залить их бешамелем, дать еще немного прожариться, выложить на блюдо и посыпать остальным рубленым укропом. Салата к ним никакого не подают.

641. Мозги под соусом

На 6 персон: для мозгов: мозгов телячьих 3 или бычачьих 2, 2 ст. ложки масла, 1 чайная чашка сухарей, 2 яйца; для подливки: 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 2 стакана бульона, сахар и соль по вкусу, 1 ст. ложка каперсов, 2 куска сахара для цвета, 4 ломтика лимона

Вымыть и вымочить мозги, чаще сменяя воду, чтобы не было в них крови.

Потом сварить в соленой воде, а через полчаса, если они готовы, осторожно вынуть, снять перепонки и жилки, разрезать каждый мозг на 4 части или на 6, как кто желает. Обвалять в яйцах, в сухарях и жарить в 2 ложках масла. Между тем приготовить к ним соус, или подливку, следующим способом. Взять 2 столовые ложки муки, хорошенько растереть с 2 столовыми ложками масла, развести 2 стаканами бульона, посыпать солью и прибавить сахара по вкусу, дать прокипеть, часто мешая.

Когда соус прокипит несколько раз и достаточно загустеет, то прибавить в него одну столовую ложку каперсов, вылить подожженный дочерна сахар, размешать, дать прокипеть еще и, облив мозги, уложить на каждый по половинке кусочка лимона, а затем подавать. Если соус густ, то прибавить еще бульона.

642. Рагу из жареной телятины

На 6 персон: 1 тарелку, или 800 г, телятины жареной от какой случится части, но лучше — нарезанных косточек, 2 ст. ложки муки, 5 лавровых листьев, 8 шариков перца черного, соль, сахар, уксус по вкусу, 1 ст. ложка каперсов

Часто случается, что от обеда остается много кусков жареной телятины.

На другой день из них можно с пользой и экономией изготовить рагу, или соус, который делается следующим способом: изрезав телятину на куски и перерубив кости, сложить в кастрюлю, залить суповым бульоном или водой (1 л), дать раз вскипеть; затем приготовить соус, или подливку: отлить 3 стакана бульона, в который опущена телятина, положить 5 лавровых листков, 8 шариков перца, 1 изрезанную луковицу и дать закипеть.

Тогда сделать подправку, т. е. взять 2 столовые ложки муки и столько же масла, растереть, прилить немного бульона, размешать и вылить в кипящий бульон со специями, хорошенько мешая, чтобы не было комков. После этого посолить по вкусу, прибавить 1 ложку уксуса, каперсов, немного сахара и размешать.

Приготовленные куски и кости телятины опустить в этот соус, дать раз прокипеть и вылить в соусник, усыпать укропом или петрушкой и подавать.

• Многие любят такой соус с огурцами или картофелем; тогда не надо класть в него каперсов, а только обчистить и изрезать два соленых огурца или две-три резаные картофелины; положить и

дать прокипеть.

643. Долма

На 6 персон: 800 г говядины или баранины мягкой части, 2 луковицы, перец и соль по вкусу, 1/4 стакана риса, 4 ст. ложки сухарей толченых, 200 г жира телячьего или почечного свиного, 2 желтка, 1 кочан капусты свежей, 1 чайная чашка сметаны

Изрубить говядину или баранину вместе с 2 луковицами, с 4 ложками толченых сухарей и разваренным рисом. Посыпать перцем и солью; потом прибавить мелко рубленого телячьего или свиного сала, размешать, вбив в эту массу 2 яичных желтка. Затем осторожно снять прочь верхние листья капусты, обварить кочан кипятком, дать постоять 5 минут и откинуть на решето, дать стечь воде, хорошенько выжать кочан и, осторожно отделив каждый лист, расправить, положить в него приготовленный фарш по половине столовой ложки, завернуть трубочкой и завязать ниткой. Уложить рядом теснее в кастрюле и прилить столько супового бульона, чтобы все свертки капусты были закрыты. Поставить варить на плиту под крышкой на 1 1/2 часа. Потом сделать подправку из 1 ложки муки и 1 ложки масла, развести собственным бульоном, влить в кастрюлю, где положены свертки, и дать прокипеть. Наконец влить 1 чайную чашку сметаны, дать еще хорошенько прокипеть раза три, выложить на блюдо, снять нитки, аккуратно уложить все свертки долмы и залить соусом, в котором они жарились.

644. Курица с рисовым гарниром

На 6 персон: курица молодая, кореньев суповых по 1/2 каждого, соль по вкусу, 3 стакана куриного бульона, 2 ст. ложки масла, 2 1/2 ст. ложки муки, сахар по вкусу, лимонный сок из 1 лимона, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка риса, 750 мл молока, 2 ст. ложки масла, желток, 4 ст. ложки сухарей толченых, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленой

Курица отваривается и приготовляется, как сказано выше. Но подливка, или соус, делается следующим способом: 3 стакана куриного бульона отделить в особую кастрюльку и дать закипеть.

Взять муки 2 с половиной ложки и масла 2 столовые ложки, растереть, прилив немного бульона, потом вылить в кипящий

отмеренный бульон, неотступно мешать, пока посредственно загустеет.

Затем прибавить соли и сахару по вкусу, выжать сок из 1 лимона и, положив 1 столовую ложку каперсов, дать прокипеть несколько раз; если нет лимона, влить столько уксуса, чтобы соус был кисло-сладкий. Гарнир из риса можно приготовить заранее, взяв 1 чайную чашку риса и разварив в молоке или бульоне до мягкости. Потом откинуть на решето и дать стечь, если остались молоко или бульон, в чем варился рис; самый же рис облить холодной водой, сложить в глубокое блюдо, положить в него 2 столовые ложки масла, 1 желток, посолить и, размешав хорошенько, сделать гарнир. То есть взять сковороду, смазать маслом и усыпать толчеными сухарями; затем уложить рис венком вокруг сковороды в 2 пальца шириной и толщиной, сгладить, смазать яйцом, усыпать сухарями и поставить в духовую печь на полчаса.

Когда зарумянится, то вынуть сковороду, обрезать осторожно или обвести ножом около краев сковороды, чтобы лучше снять и не поломать, приложить на сковороду блюдо и опрокинуть, чтобы рисовый венок хорошо сошел. В середину венка уложить изрезанную курицу, залить приготовленным соусом, усыпать рубленой петрушкой или укропом и подавать к столу.

Жаркое

645. Говядина тушеная с приправкою

2,4 кг говядины от края, филея или вырезки, немного соли и имбиря по вкусу, 200 г шпику или ветчинного жира, морковь, репа, 1 корешок петрушки, луковица, 5 лавровых листьев, 8 шариков перца, 3 или 4 головки гвоздики, 2 стакана кваса

Вымытую, приготовленную говядину вытереть солью и имбирем, положить в кастрюлю или котелок, прибавив немного шпика или ветчинного жира, морковь, небольшую репу, 1 корешок петрушки, одну луковицу, лавровых листьев 5, перцу 8 шариков и 3 или 4 гвоздики. Все залить 2 стаканами квасу, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту и тушить говядину 1 1/2 часа, а потом поворотить; если соку окажется мало, то прибавить супового бульона или квасу, сколько потребуется, и на умеренном огне дать ей ужариться до готовности, т. е. когда вилка будет свободно входить.

Перед обедом вынуть говядину на блюдо, а сок, от нее

оставшийся, хорошенько растереть в кастрюле на плите, процедить, облить говядину и подавать.

• Сок должен быть всегда густоват, и потому лучше цедить и протирать его сквозь решето.

• К этому жаркому подается какой угодно салат, но лучше зеленый или соленые огурцы.

646. Жареная говядина фаршированная

Для говядины: 2 или 2,4 кг говядины от толстого края, но лучше филея, соль по вкусу, 1 ст. ложка масла; на фарш: 2 луковицы, по 1 ст. ложке масла и сметаны, перца толченого — побольше, соль по вкусу, 3 ст. ложки сухарей толченых, 2 желтка, селедка или 6 килек

Приготовленный кусок говядины от филея обухом или колотушкою хорошенько выбить со всех сторон, положить на противень, вытереть кругом солью, а на противень прилить немного воды и поставить говядину в печь жариться, почаще обливая собственным соком, который будет стекать с нее на противень.

Через 1 час вынуть и нафаршировать ее следующим фаршем: взять две печеные луковицы, выжать из них сок, лук изрубить или растереть, положить 1 столовую ложку масла, 1 ложку сметаны, перцу толченого, соли, 3 столовые ложки толченых сухарей и 2 желтка.

Затем все хорошенько размешать, чтобы масса была довольно густая; вынуть из печи говядину, наполовину изжаренную, поглубже надрезать в нескольких местах наискось и вложить в каждый надрез часть фарша. Связать говядину ниткой, сложить в кастрюлю, облить ее собственным соком с противня, накрыть крышкой и поставить жариться еще на 3/4 часа на плите или в печи — все равно. Перед подачею на стол развязать нитку и выложить говядину на блюдо, облив собственным соком. Можно также уложить ее кругом вареным молодым картофелем.

• Кто любит или кто желает, можно в фарш положить селедку или килек.

647. Таранчук

На 6 персон: 2,4 кг бараньей грудинки, 2 стакана кваса обыкновенного, 1 стакан уксуса, 2 луковицы, 4 лавровых листа, 6 шариков черного перца, 2 головки чеснока, 100 г масла столового

Обжарить немного грудинку баранью, сложить в кастрюлю, прибавя 4 шт. лаврового листа, 6 шариков перца, мелко искрошенные 2 головки чеснока, 1 цельную и 1 изрезанную луковицу и все это посолить.

Затем смешать квас с уксусом, вылить его, но не весь, на баранину в кастрюлю, прикрыть крышкой и поставить жариться на легком огне, если же грудинка не очень жирна, то надо прибавить 2 столовые ложки масла, чаще встряхивать кастрюлю и понемногу приливать оставшийся смешанный квас с уксусом, пока таранчук совсем уже будет готов. Тогда выложить все в глубокое блюдо и подавать.

• Достоинство таранчука состоит в том, чтобы было больше соку и хорошо его уварить.

648. Грудинка телячья с картофелем

Грудинка средней величины, 10 или 15 картофелин, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сухарей толченых

Вымыть хорошенько грудинку, уложить на сковороду, обложить сырым очищенным картофелем, посолить, облить сверху маслом, а на противень прилить немного воды.

Поставить в духовую печь жариться и чаще поворачивать, чтобы ровно зарумянилась со всех сторон. Когда грудинка совсем готова, вынуть ее и обложить жареным картофелем, а сок немного подварить на сковороде. Если его окажется мало, то прибавить 1 или 2 ложки сметаны, размешать, облить грудинку, обсыпать толчеными сухарями и подавать.

649. Телячье тельное

Телячье легкое, 100 г сала ветчинного, булка французская, 1 ст. ложка петрушки зеленой рубленой, луковица, перца, имбиря толченых и соли по вкусу, 4 желтка, 50 г масла, 3 ст. ложки бульона

Телячье сырое легкое изрубить сколько можно мельче со 100 г ветчинного сала, прибавить мякоть из 1 французской булки, размоченной в бульоне и выжатой, 1 столовую ложку зелени рубленой петрушки, луковицу, понемногу перца, имбиря и соли.

Все это хорошенько изрубить и смешать с 4 желтками, сделать как тесто, сложить в салфетку, связать и, опустив в

кастрюлю, варить. Хорошо, если получится варить в бульоне, а нет — так просто в воде.

Варить 3/4 часа и стараться, чтобы все связанное было покрыто водой; потом развязать, выложить, нарезать ломтиками, посыпать перцем и солью. Между тем 50 г масла распустить на сковороде, уложить нарезанные куски и жарить, прибавив ложки три бульона.

650. Баранина шпигованная

2,5–3 кг баранины, какую желают, мягкую часть, соль по вкусу, 1 головка чеснока, луковица, 50 г шпика, 1 ст. ложка муки, 2 или 3 ст. ложки сметаны

Приготовить часть (лучше задний окорочок) баранины, хорошенько выбить ее, вымыть, опустить на три часа в воду или намочить ее с вечера. Когда надо готовить, то вытереть ее насухо, обтереть солью, нашпиговать чесноком и луком, а если не очень жирна, то и шпиком, положить в глубокий противень, прилить 1 чашку воды и поставить жариться в горячую духовую или русскую печь, чаще поворачивая и поливая соком с противня.

Когда она кругом зарумянится, вынуть и попробовать вилкою: если баранина мягка и из нее выходит беловатый сок, то она готова, и ее до обеда надо отставить на горячее место.

Перед подачею же к столу взять 1 столовую ложку муки и 1 ложку бульона, прибавить немного сока с противня от баранины, смешать и слегка поджарить на маленькой сковородке, неотступно мешая и прибавляя понемногу 2 или 3 столовые ложки сметаны. Как только эта подливка хорошо поджарится и зарумянится, смешать ее с соком, слитым с противня от баранины, процедить, сложить баранину на блюдо и, полив ее процеженным соком, подавать.

• Мясо баранины вообще тяжело для желудка, и потому надо стараться, чтобы оно было совершенно дожарено. Баранина жарится от 1 до 2 часов, смотря по ее величине.

• К баранине хорошо подавать гречневую кашу.

651. Жареная баранина маринованная

2,4 или 3,2 кг баранины, луковица, 10 лавровых листьев, 15 шариков красного и черного перца, 5 головок гвоздики, уксуса и пива или кваса столько, чтобы все мясо было покрыто, 100 г шпика, 2 головки чеснока, 200 г сметаны, соль по вкусу, 2 ст. ложки сухарей толченых

Заднюю часть или другой какой угодно мягкий кусок баранины выбить хорошенько скалкой со всех сторон, вымыть, положить в глубокую посуду или горшок вместе с 1 изрезанною луковицей, лавровым листом, красным и черным перцем и гвоздикой.

Залить уксусом пополам с пивом или с квасом, а нет, так с водою. Налить столько, чтобы мясо было все покрыто жидкостью, накрыть крышкой и поставить в холодное место, где оно, однако, не замерзло бы. Держать от 5 и даже до 7 дней в уксусе, каждый день поворачивать и накалывать мясо в разных местах вилкой, чтобы оно везде ровно пропиталось уксусом.

Когда надо жарить, то вынуть, обмыть холодной водой, вытереть, нашпиговать шпиком, а кому угодно и чесноком, посолить вокруг, положить на противень, влить 1 чашку уксуса, в котором баранина мокла, немного помазать сверху маслом и поставить жарить в горячую духовую или русскую печь, чаще поворачивая и поливая соком с противня, дать зарумяниться кругом со всех сторон.

Когда баранина хорошо зарумянится, вынуть ее из печи, облить всю свежею сметаной и опять поставить в печь не очень далеко, и ненадолго, чтобы она дожарилась в умеренной теплоте. Перед подачею к столу, когда вся сметана зарумянится, сложить жаркое на блюдо, облить сметанным соком с противня, обсыпать сухарями или рубленою петрушкой и подавать. Жарить от 1 1/2 до 2 часов, смотря по величине куска или части.

652. Дикие утки «по-гастрономически»

3 или 4 дикие утки, 200 г шпика, 400 г ветчины, перец и соль по вкусу, 4 луковицы, 4 лавровых листа, 2 1/2 стакана говяжьего бульона, 200 г топленого масла, 2 ст. ложки каперсов, лимон, 1 ст. ложка муки

Выпотрошить и вымыть уток, нашпиговать их, сложить в кастрюлю, влить 1/2 стакана бульона, прибавить 2 столовые ложки масла, поставить жарить под крышкой и дать им хорошенько зарумяниться. Потом сдвинуть кастрюлю, положить в нее несколько кусочков шпика, изрезанную всю ветчину, присыпать перца и соли, положить рубленые луковицы, лавровый лист и, залив 2 стаканами бульона, дать прокипеть один раз. Потом сделать подправку из 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки масла, вылить в кастрюлю, покрыть крышкой и дать еще пожариться; наконец положить туда же 2 столовые ложки каперсов; выжать сок из одного лимона и дать вскипеть еще один

раз. Потом вынуть куски шпика из кастрюли, и уток разрезать, сложить на блюдо и облить соком, в котором они жарились.

653. Жареная свинина

Небольшой окорок свинины весом 2 или 2,4 кг или другая мягкая часть, соль по вкусу, 1 ст. ложка тмина

Обчистить, оскоблить, вымыть, приготовить небольшой окорок свинины, вытереть кругом тмином, обсыпать солью и немного надрезать сверху в разных местах кожу; также присыпать тмином, сложить на противень и поставить жарить в горячую печь, прилив самую малость воды. Чаще смотреть и поливать соком с противня.

Когда сверху хорошо зарумянится, обернуть другой стороною, чтобы окорочок ровно и хорошо прожарился.

Когда он готов, вынуть и попробовать вилкой: сок должен быть совершенно белым, а мясо мягким. Свинина сама по себе тяжела для желудка, и потому ее надо хорошо прожарить. Верхняя кожица должна быть подсушена. Свинина жарится, смотря по ее величине, 1 1/2 и даже 2 часа, а небольшой кусок — меньше.

Когда свинина вполовину обжарена, можно обложить ее очищенным сырым картофелем, который скоро обжарится в печи в умеренной теплоте. Перед обедом сложить жареную свинину на блюдо, а сок, или жир, с противня отдельно слить в соусник, обложить жаркое картофелем и подавать.

• Лучший салат к свинине — кислая шинкованная капуста, или маринованная свекла, или соус из свеклы в сметане.

654. Жареный гусь, начиненный яблоками

На 6 персон: молодой гусь, соль по вкусу, 1 ч. ложка тмина или имбиря (белого), 1 ч. ложка масла для смазки, яблоки кисло-сладкие сколько понадобится, смотря по величине гуся

Взять молодого гуся, обрезать голову, крылья, ноги, выпотрошить, вымыть, вытереть кругом солью с тмином, а лучше с имбирем, начинить кислыми, не очень большими яблоками, а если яблоки велики, то перерезать на куски.

Зашить отверстие, положить гуся на противень, прилить 3 или 4 ложки воды, а сверху чуть-чуть помазать маслом и поставить жарить в духовую печь, чаще поливая соком с противня

и прибавить 2 или 3 ложки воды, если соку окажется мало.

Поворачивать гуся, чтобы он зарумянился ровно кругом. Спустя 1 1/2 часа попробовать вилкой: ежели мягок и хорошо зарумянился, то поставить в вольный умеренный дух. Подавая к столу, сложить на блюдо,

Сок с противня слить отдельно, а гуся нарезать, вынуть нитку, не вынимая яблок, а только вложив в отверстие ложку, подавать. Большой гусь жарится 1 1/2 и 2 часа, смотря по величине его.

• Салат подают какой угодно.

• Точно так же жарится и начиняется гусь кислой капустою, гречневой кашей и картофелем, сваренным вполовину.

• При покупке битого гуся надо выбирать, чтобы лапы были светло-желтого цвета, а зубчатая на них перепонка — не очень груба.

Постный стол

Супы

655. Бульон грибной с лапшой

На 6 персон: 300 г сушеных грибов, 7 глубоких тарелок воды, по 1 корешку петрушки, порея, сельдерея и моркови, луковица, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль по вкусу; для лапши: муки 200 г, 1 ч. ложка растительного масла, 3 ст. ложки воды

Вымыть теплой водой грибы, почистить их, сложить в кастрюлю. Также положить лук, перец, лавровый лист. Залить водой и поставить варить. Дать несколько раз прокипеть, потом опустить в этот грибной бульон морковь, петрушку, порей и сельдерей — или очищенными корешками, или мелко нарезанными, кто как желает.

Посолить и варить на большом огне до тех пор, пока грибы будут совершенно мягкими, тогда вынуть грибы, нарезать их помельче, бульон процедить сквозь салфетку, сложить грибы в кастрюлю, залить процеженным бульоном, поставить на огонь и дать закипеть — тогда опустить в него лапшу. Тоже дать ей один раз прокипеть и подавать к столу.

Лапша делается так: взять 200 г муки, 1 чайную ложку масла подсолнечного или другого и 3 столовые ложки воды, все вместе смешать, замесить из этой смеси тесто, раскатать в лепешку, как можно тоньше, посыпать сверху немного мукой, потом сложить лепешку в два или три пласта, нашинковать из нее лапши и дать ей обсохнуть с полчаса или несколько больше. Потом опустить ее в кипящий бульон, дать прокипеть раз или два, вылить в миску и подавать.

• Кто любит, то можно сверху посыпать рубленой петрушкой или укропом.

656. Суп из перловой крупы с грибами

На 6 персон: 200 г сушеных грибов, по 1 корешку моркови, порея, сельдерея и петрушки, луковица, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 3 головки гвоздики, 1/2 стакана перловой крупы, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка петрушки рубленой,

соль по вкусу, 7 глубоких тарелок воды

Перемыть теплой водой грибы, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Когда грибы уварятся до мягкости, слить грибной бульон, грибы нашинковать. Сложить в кастрюлю, коренья тоже изрезать кружками или палочками, сложить в кастрюлю. Луковицу порубить помельче, обжарить в одной ложке масла, сложить в кастрюлю, прибавить 3 головки гвоздики, залить грибным бульоном, посолить и дать вариться с полчаса; тогда промыть перловую крупу, выложить в кастрюлю и в то же время опустить изрезанный кусочками картофель, дать хорошенько прокипеть. Когда крупа достаточно уварится, то взять 1 чайную ложку пшеничной муки, растереть с ложкой постного масла, развести немного бульоном и во время кипения влить в кастрюлю, размешать и дать прокипеть. Подавая к столу, вылить суп в миску, посыпать рубленой петрушкой.

657. Суп гороховый

На 6 персон: 600 г белого гороха, 6–7 глубоких тарелок воды, селедка, луковица, французская булка, 2 ст. ложки растительного масла

Вымыть 600 г хорошего гороха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить вариться до мягкости. Когда горох готов, то процедить его и протереть сквозь решето, развести горох слитым с него отваром. Если окажется густ, то прибавить в него немного кипятку, хорошенько размешать. В то же время взять мякоть с селедки (накануне вымоченной в чае или квасе), растереть с одной столовой ложкой подсолнечного масла, опустить в горох, дать хорошенько прокипеть. Тогда взять две луковицы, изрубить слегка, обжарить с одной столовой ложкой масла и тоже опустить в горох, дать прокипеть, и суп готов.

• К гороху подаются гренки — изрезанная кусочками французская булка, поджаренная в масле.

• Если горох во время варки долго не разваривается, то надо понемногу, хотя бы по ложке, вливать в него холодной воды, повторяя это через 5 минут раза два или три, и тогда горох скоро уварится.

658. Суп-рассольник с огурцами и осетриной

На 6 персон: 1,2 кг свежей осетрины, 6 или 7 глубоких тарелок воды, по 1 корешку моркови, порея и сельдерея

(или по 1/2, если велики), луковица, 3 лавровых листа, 5 шариков перца черного, 5 огурцов соленых, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка масла постного, 1 ч. ложка муки пшеничной, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленых, соль по вкусу

Вымыть, соскоблить хорошенько осетрину, изрезать на куски, сложить в кастрюлю, также положить очищенную репчатую луковицу, 3 лавровых листа и перец, залить известной порцией холодной воды, посолить немного и поставить вариться. Затем очистить 5 соленых огурцов, нарезать их кружками, коренья нашинковать, сложить с огурцами в отдельную кастрюлю, залить одним стаканом огуречного рассола и двумя стаканами осетрового горячего бульона, дать увариться хорошенько.

Когда коренья будут достаточно мягки, то вылить весь этот взвар в общий осетровый суп; сделать подправку из одной чайной ложки муки и одной столовой ложки масла, какого желают, хорошенько растереть, развести рыбным бульоном и вылить в суп во время его кипения и дать провариться минут 5. Подавая к столу, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

659. Суп-пюре из разных овощей

На 6 персон: 2 луковицы, 1 ст. ложка масла подсолнечного, репа, по 1 корешку моркови, сельдерея и петрушки, 5 шт. картофеля средней величины, 1/2 небольшого кочана свежей капусты, 1 ст. ложка белого гороху, 3 головки гвоздики, 6 шт. свежих или сушеных белых грибов, соль по вкусу, 1 ст. ложка муки

Исшинковать две луковицы, сложить в кастрюлю, поджарить в одной ложке подсолнечного масла, туда же положить и обчищенные коренья, но целиком; репу и капусту изрезать на куски, грибы исшинковать и все сложить в кастрюлю к жареному луку, также горох, гвоздику и фасоль; тогда влить кипятку столько, сколько потребно к супу; варить, пока все овощи совершенно будут мягки.

Потом слить осторожно взвар или бульон, а все прочее протереть сквозь решето, сложить протертое пюре в кастрюлю, залить слитым бульоном, посолить, поставить варить, хорошенько размешать, и когда закипит, то сделать подправку, т. е. взять одну столовую ложку муки, растереть с одной ложкой холодной воды, прибавить супового бульона, размешать и вылить в суп — дать прокипеть раза два или три, и суп готов.

• Этот суп-пюре очень вкусен, к нему подают обыкновенно гренки из белого хлеба, обжаренного в масле.

660. Суп из кореньев с вермишелью

На 6 персон: по 1/2 или 1 корешку моркови, петрушки и сельдерея, известная порция воды, 100 г вермишели, 1 ст. ложка масла постного, какого желаете, соль по вкусу

Этот суп приготовляется точно так же, как и суп-пюре из картофеля, с той только разницей, что вместо картофеля опускается в него вермишель, а лук, изрезанный или нарубленный, обжаривается в масле и кладется в него последним (чтобы отбить мучной запах вермишели). тогда, посолив по вкусу, дать ему прокипеть раза два, подсыпать немного натертой цедры с лимона или грибного порошку, или толченой гвоздики, они также отбивают мучной запах вермишели.

661. Суп с грибами и рисом

На 6 персон: 300 г грибов сушеных белых или других, воды сколько следует для супа (т. е. 7 глубоких тарелок), 2 луковицы репчатые, 1 ст. ложка масла подсолнечного или другого, по 1/2 корешка моркови, петрушки, сельдерея, 8 шариков перца черного, 1 ст. ложка муки пшеничной, 1 ст. ложка масла, 100 г риса, соль по вкусу

Перебрать и в нескольких водах перемыть грибы, сложить в особую кастрюльку, залить кипятком и поставить варить до мягкости (воды налить, т. е. кипятку, столько на грибы, сколько требуется для супа). Между тем две луковицы изрезать и поджарить в одной ложке масла, коренья обчистить, перемыть, изрезать, сложить, в другую кастрюлю, прибавить перцу 8 штук и, отделив 1/2 порции грибного бульона, залить коренья и дать им свариться до мягкости.

Когда коренья с луком и перцем хорошо уварятся, то их откинуть прочь и бульон с них вылить в кипящие грибы — размешать, посолить; когда же грибы совершенно сварятся до мягкости, то их вынуть, изрубить помельче, опять опустить их в бульон, прибавить рис и дать свариться несколько времени. Затем сделать подправку из одной чайной ложки муки и одной столовой ложки постного масла; растереть, развести немного грибным бульоном и вылить в грибной суп; хорошенько

размешать, дать еще раз прокипеть, тогда вылить в миску и подавать.

662. Рыбный суп с крупой

На 6 персон: 1,2 кг рыбы, какой желаете: окуней, карасей или другой, воды сколько следует для супа (т. е. 7 глубоких тарелок), по 1 корешку моркови, петрушки, сельдерея, 1/4 стакана риса или перловой крупы, 3 луковицы репчатые крупные, 5 картофелин, 1 ст. ложка масла подсолнечного, 1 ст. ложка муки для обвалки рыбы, 2 ст. ложки масла для обжаривания рыбы, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленой

Нарезать моркови, петрушки, сельдерея и три репчатые луковицы, сложить на сковороду, пересыпать одной ложкой муки, размешать, посолить и поджарить в одной ложкой подсолнечного или другого масла, потом сложить в кастрюлю, положить крупу или рис, залить водою (кипятком) и поставить варить до мягкости. Тогда очистить и изрезать пять картофелин, положить туда же и дать хорошенько прокипеть.

Между тем приготовить рыбу, очистить, выскоблить и выпотрошить хорошенько, вымыть, изрезать на куски или пополам, обвалять каждый кусок в муке, посыпать солью и обжарить на сковороде, облив ее двумя ложками масла.

Перед самым обедом, минут за десять, опустить всю рыбу в бульон с кореньями, дать прокипать один раз, вылить миску и подавать, посыпав рубленым укропом или петрушкой.

663. Рыбная похлебка с фрикаделями

На 6 персон: 1,2 кг рыбы крупной или самой дешевой, луковица, 6 шариков перца черного, по 1/2 корешка сельдерея, порея и петрушки, соль по вкусу, булка французская (мякоть), один листок желатина, щепотка толченого перца, 1 ч. ложка масла подсолнечного или другого

Рыбу, какую желают, хотя и из недорогих сортов, разварить с одной луковицей, перцем и кореньями, залив известной порцией воды для супа. Когда рыба и коренья совершенно разварятся, то протереть все сквозь сито, а слитым с разваренной рыбы и кореньев бульоном развести протертое пюре, вылить в чистую кастрюлю, поставить на плиту на легкий огонь и не дать сильно

кипеть.

Между тем из лучших выбранных рыб снять филей, 200 г, мелко изрубить, посыпать немного солью, толченым перцем, смешать с размоченным мякишем из булки, хорошенько выжатым, прибавить одну чайную ложку масла подсолнечного или другого, посолить, распустить один листок желатина в одной ложке кипятка и влить туда же. Все смешать, наделать шариков из этой массы, немного повалять в муке и перед самым обедом опустить на 5 минут в похлебку во время кипения. Когда шарики, или фрикадели, все всплывут, значит, готовы. Тогда вылить в миску и, если есть, посыпать рубленой зеленью и подавать.

• Эта похлебка очень вкусна и необыкновенно сытна; к ней подают нарезанный кусочками лимон или при подаче кладут его прямо в тарелку.

664. Суп-пюре из ершей

На 6 персон: 20 ершей, 12 стаканов воды, порей, сельдерей и петрушка, 3 луковицы, 5 шариков перца черного, 5 лавровых листьев, 3 головки гвоздики, соль по вкусу

Ершей вычистить, вымыть и положить в кастрюлю с одной репчатой луковицей, вычищенными и нарезанными кореньями, перцем, лавровым листом и гвоздикой; залить водою столько, чтобы равнялось 12 стаканам и поставить варить на легкий огонь на один час. Потом, хорошенько промяв в кастрюле всю рыбу и коренья, снять с плиты и дать отстояться 5 минут. Тогда процедить бульон и рыбу с кореньями, протереть сквозь сито в тот же слитый бульон, поставить на плиту и дать прокипеть раза два; затем изрубить помельче две луковицы, обжарить их в одной ложке подсолнечного или другого масла, посыпав немного пшеничной мукой, и когда лук с мукой хорошо обжарятся и зарумянятся, то развести его немного рыбным бульоном. Вылить в кипящий процеженный бульон, дать прокипеть и тогда уже снова окончательно процедить сквозь салфетку для того, чтобы протертые сквозь сито мелкие косточки от ершей и жареный лук не попадались во время употребления. Подавая к столу, нарезать кружками лимон и опустить в миску.

665. Суп раковый

На 6 персон: 50 шт. раков средней величины, 12 стаканов воды, по 1 небольшому корешку петрушки,

сельдерея, порея и моркови, 3 головки гвоздики, луковица, соль по вкусу, 1 чайная чашка риса, 200 г масла подсолнечного или другого, небольшой пучок укропа, 1 ст. ложка рубленого укропа

Рис вымыть, положить в особую небольшую кастрюлю, залить двумя чашками воды и поставить варить. Раков, хорошенько перемыв, сложить в особо приготовленную кастрюлю, залить холодною водою, опустить пучок укропу, коренья, гвоздику и луковицу, посолить и поставить варить на один час. Когда раки сделаются совершенно красными, то откинуть их на решето, дать стечь бульону и, когда совершенно остынут, очистить хвостики и клешни. Полученную таким образом мякоть сложить на особую тарелку и разделить на две части: одну из них положить в миску, в которую будет выливаться суп, и засыпать одною столовою ложкою мелко изрубленного укропа, — а другую употребить на фарш.

Затем скорлупу от спинок очистить от желчи и внутренностей. Из этой скорлупы штук 30 отделить положить в холодную воду, приготовляя их для начинки фаршем, а остальную скорлупу истолочь помельче; положить в особую небольшую кастрюлю, в которой заранее разогреть 200 г масла, чаще мешая, дать кипеть до тех пор, пока масло сделается красным; тогда процедить его сквозь кисею, а остатки выжать. Потом вылить половину ракового масла в вареный рис, размешать и дать рису с маслом провариться на легком огне до тех пор, пока рис пропитается маслом и сделается ракового цвета; тогда отставить его на теплое место и держать кастрюлю под крышкой до самого обеда.

666. Грибные пельмени

На 6 персон: 30 шт. грибов сушеных или свежих, 400 г рыбного филе осетрины или лососины или другой крупной рыбы, 2 луковицы, 100 г масла подсолнечного или другого, перец и соль по вкусу; для теста: 500 г муки, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка масла подсолнечного или другого, соль по вкусу

Грибы сушеные или свежие перемыть в трех водах и варить до совершенной мягкости, залив настолько кипятком, чтобы воды было на два пальца выше грибов. Когда грибы хорошенько уварятся и будут совершенно мягки, то выложить на сито, дать стечь воде.

Мелко изрубить их с луком, рыбным сырым филеем, посыпать перцем и солью и жарить на масле, хорошенько мешая во время жаренья. Когда грибы будут готовы, изжарены, то приготовить тесто следующим способом: взять 1/2 стакана воды, посолить ее по вкусу, муку рассыпать на доску, приливая понемногу из стакана воды и масла.

Свалять хорошенько тесто, разрезать его на три куска и сделать из каждого круглую длинную полоску, толщиной в средний палец. Нарезать на равные кусочки величиной с малый грецкий орех, каждый кусочек раскатать тонко в круглую лепешку и, положив на каждую понемногу приготовленного фарша, с одной стороны прикрыть другим боком лепешки, сделать вроде пирожка, защипать и сложить на решето. Перед подачей к столу вскипятить воду, посолить ее по вкусу и опустить по одному все пельмени. Когда они всплывут наверх, то значит, что они готовы. Тогда вынуть из воды дырчатой ложкой, сложить на блюдо и подавать.

• Пельмени кушают по желанию с уксусом, или маслом, или с рыбным бульоном, который приготовляется отдельно из остатков крупной рыбы, после снятого с них филе.

667. Щи из кислой капусты со снетками

На 6 персон: 600 г капусты рубленой кислой, 6 глубоких тарелок (или 12 стаканов) воды, 3 головки гвоздики, 5 шариков перца черного, 200 г снетков, 2 ст. ложки муки пшеничной, 2 ст. ложки масла постного (какого желаете), соль по вкусу

Сложить капусту в кастрюлю вместе с гвоздикой и перцем, залить известной порцией воды на 6 человек, поставить варить. В это время перемыть снетки, изрезать мелко луковицу, сложить вместе на сковороду и, посыпав одной ложкою муки, посолить, полить одной ложкой постного масла, размешать и немного обжарить. Когда капуста несколько уварится, хорошо прокипит несколько раз, то выложить в нее обжаренные снетки с луком. Сделать подправку из остальной муки, размешать ее с остальной ложкой масла и, разведя капустным бульоном, хорошенько растереть и вылить эту подправку в щи — дать им хорошенько прокипеть несколько раз, если нужно посолить по вкусу, и щи готовы.

• Если капуста не очень кисла и щи на вкус окажутся недостаточно кислыми, то можно прибавить немного уксусу или лимонного соку.

• К этим щам обыкновенно подают гречневую или ячную кашу, приготовленную в горшке или обжаренную кусочками.

668. Щи из кислой капусты с грибами

На 6 персон: 600 г капусты кислой, 12 стаканов воды, луковица, 3 головки гвоздики, 8 шариков перца черного, 200 г грибов, каких желаете, 2 ст. ложки муки пшеничной, 2 ст. ложки масла подсолнечного, соль по вкусу

Сложить капусту в кастрюлю с гвоздикой и перцем, залить известной порцией воды, поставить варить. Грибы перебрать, перемыть, переменяя чаще воду, потом сложить их в особую небольшую кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы воды сверх грибов было пальца на три более. Поставить варить отдельно; когда грибы совершенно сварятся до мягкости, тогда грибной бульон слить и сделать в нем заправку из одной ложки муки, масла подсолнечного или другого, т. е. одну ложку муки хорошенько растереть и развести грибным бульоном. Вылить в кипящие щи, посолить. Грибы исшинковать, луковицу тоже и, сложив в сковороду вместе, посыпать одной ложкой муки, толченым перцем, солью и, залив 1 ложкой масла, немного поджарить или провялить их и выложить в щи. Хорошенько размешать и дать вариться еще с полчаса, тогда щи готовы.

• К ним подают тоже какую желают кашу, запеченную или обжаренную кусками, или пирожки.

669. Щи из свежей капусты с рыбой

На 6 персон: окуней больших 3 или малых 6 (всего весом 1,2 кг), 12 стаканов воды, по 1 или по 1/2 петрушки, сельдерея и порея, луковица, 3 головки гвоздики, кочан свежей капусты, 2 свеклы, 2 ст. ложки муки пшеничной, 4 ст. ложки масла подсолнечного, 1 ст. ложка петрушки или укропу рубленого, соль по вкусу

Обчистить коренья, порезать их, сложить в кастрюлю, также положить луковицу и гвоздику, залить водой, поставить варить до мягкости кореньев. Рыбу вымыть, вычистить, обвалять в муке (1 ложка) и обжарить с тремя ложками масла подсолнечного или другого какого желают. Затем взять один средней величины кочан капусты, вымыть его, отрезать кочерыжку прочь, капусту изрезать на 6 или более кусков, обварить ее крутым кипятком в

особой посуде, накрыть крышкой и дать постоять 1/4 или 1/2 часа на столе. Потом слить в нее воду, сложить куски капусты в другую посуду, прибавить исшинкованную свеклу и залить все взваром с кореньев (коренья отбросить).

Поставить варить, пока капуста и свекла совершенно уварятся. Тогда сделать подправку из одной ложки муки, одной ложки масла, хорошенько растереть муку с маслом, развести капустным взваром, вылить в кастрюлю, где варится капуста, и дать прокипеть раза два. Тогда опустить в нее всю жареную рыбу, дать прокипеть хорошенько один раз, и готово. Подавая к столу, посыпать одной ложкой рубленого укропу или петрушки.

• Эти щи можно варить и с другой какой желаете рыбой, но только чтобы рыбы было не менее 1,2 кг весом. Или вместо рыбы можно класть сушеные грибы, какие угодно, 100 г достаточно.

• Точно так же приготовляют и щи из свежей капусты с маслинами. Тогда вместо рыбы или грибов кладут 200 г хороших маслин, затем дают им прокипеть хорошенько раза 2 или 3, и можно подавать.

670. Борщ обыкновенный (простой)

На 6 персон: 6 или 10 шт. свеклы крупной, луковица, 8 шариков перца черного, 5 лавровых листьев, 3 головки гвоздики, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла подсолнечного или другого, соль по вкусу, 1 ст. ложка укропу или петрушки рубленой

Свеклу испечь, оскоблить и изрезать или исшинковать, положить в кастрюлю, прибавить 5 лавровых листков, черного перцу 8 шариков, 1 репчатую луковицу, порезанную надвое, гвоздику, залить 12 стаканами кипятка, посолить и поставить варить. Спустя час времени сделать подправку, т. е. взять 1 столовую ложку муки, 1 ложку масла (какого желаете), растереть хорошенько, чтобы не было комков, прибавить ложки две свекольного бульона, еще растереть, и когда борщ закипит, то влить в него подправку и дать хорошенько провариться. затем влить в кипящий борщ 1 стакан квасу из приготовленной свеклы.

Потом дать борщу прокипеть раза три и отставить или подавать к столу: борщ готов.

• Подавая к столу, посыпать сверху рубленым укропом или петрушкой.

671. Квас для борща

2 свеклы, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки бульона

Две сырые красные очищенные свеклы истереть на терке, сложить в небольшую кастрюлю, влить одну столовую ложку уксусу и две ложки бульону, поставить варить, и когда вскипит, то процедить сквозь кисею или салфетку и тотчас вылить его в борщ; иначе борщ почернеет и уже не будет иметь настоящего красного цвета.

672. Борщ с осетровой головой

На 6 персон: 2 или 2,4 кг головы осетровой, 8 глубоких тарелок воды, по 1 корешку петрушки, сельдерея и порея, 3 или 4 свеклы, 2 луковицы, 3 головки гвоздики, 15 шариков перцу черного, 5 или 6 лавровых листьев, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, небольшой кочан капусты, соль по вкусу, 2 ст. ложки сока из выжатой тертой свеклы

Борщ с осетровой головой приготовляется таким способом: разрубить осетровую голову, вымыть хорошенько в холодной воде, положить в кастрюлю, в которую бы входило до 8 тарелок воды, положить туда же цельную луковицу, петрушку, изрезанную на 4 части, сельдерей и порей, прибавить черного перцу, гвоздики и лаврового листа, залить все водою, поставить варить. Когда хорошо прокипит раза три, снять кастрюлю с плиты, процедить бульон в особую посуду, коренья и прочие пряности отбросить. Осетровую голову хорошенько вымыть: кости убрать прочь, а хрящи и мякоть разрезать на куски, положить в ту же чисто вымытую кастрюлю, прибавить три или четыре исшинкованные свеклы, небольшой кочан белой капусты, изрезанной на 8 частей, и одну луковицу, залить все рыбным бульоном, посолить по вкусу и дать вариться до готовности, чтобы свекла и капуста хорошо уварились.

Когда борщ готов, то растереть 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой подсолнечного масла; развести сначала немного холодной водой, прибавляя понемногу борщу. Когда все хорошо разойдется, влить эту подправку в борщ во время его кипения и дать хорошенько провариться, потом отставить на горячее место, где бы он не мог кипеть. Подавая к столу, натереть сырой свеклы, выжать из нее сок через кисею, чтобы было 2 столовые ложки, разлить его в суповые миски, залить горячим борщом, в который осторожно опустить куски рыбы, посыпать рубленым укропом и петрушкой и подавать к столу.

• Точно так же варится борщ из карасей, которых надо взять не менее 1,6 кг весом, все равно, больших или малых. Из них половину, т. е. 800 г, отложить на жаренье, а другую половину положить в кастрюлю вместе с кореньями и пряностями, как сказано выше, и поступать так же. Если жареные караси будут очень велики, то можно их порезать на две части и осторожно опустить в бульон.

Холодные блюда

673. Судак (сиг или щука) разварной с картофелем

На 6 персон: судак, сиг или щука в 2 кг, 5 лавровых листьев, 8 шариков перца черного, 3 головки гвоздики, луковица, по 1 корешку петрушки, сельдерея, порея, 10 шт. картофеля средней величины, соль по вкусу; на подливку: 1 стакан рыбного бульона, 1/2 стакана уксуса, 3 ст. ложки масла прованского, 1 ч. ложка горчицы готовой, 2 ст. ложки каперсов или маслин, сахар и соль по вкусу

Вымыть, выпотрошить, вычистить и сполоснуть судака (или другую рыбу) свежей водой, положить в рыбную кастрюлю вместе с пряностями, лавровым листом, перцем, гвоздикой, луковицей, петрушкой и сельдереем, залить кипятком, посолить, поставить варить до готовности. Судак и щука варятся 40 минут, а для сига достаточно 1/2 часа, потому что эта рыба нежнее.

Когда рыба готова, вынуть на блюдо, обложить кругом кружками вареного картофеля; если есть, посыпать рубленою зеленью укропа или петрушки. Полить все подливкой, сделанной следующим способом: растереть 3 столовые ложки прованского масла с 1 чайной ложкой горчицы, приливая понемногу уксуса и рыбного бульона. Прибавить соли и сахара по вкусу, продолжая мешать. Затем положить в нее 2 столовые ложки каперсов или маслин, хорошенько размешать все и залить всю рыбу и картофель.

• Можно вместо каперсов или маслин прибавить маринованных в уксусе грибов или кусочки лимона.

• Точно так же приготовляется и подается разварная стерлядь на холодное, с таким же гарниром и той же подливкой. К ней также подают тертый хрен и уксус.

674. Форель разварная с гарниром

На 6 персон: для приготовления форели: форель 2 кг, 4 лавровых листа, 8 шариков перца черного, луковица, 3 головки гвоздики, 3 ст. ложки уксусу, соль по вкусу; для гарнира: 200 г фасоли (турецких бобов), 8 кустиков цветной капусты, 2 свеклы крупных, 6 картофелин, 2 моркови больших, 400 г грибов маринованных, 2 ст. ложки каперсов, 2 ст. ложки укропа, 4 огурца, 1 1/2 стакана рыбного бульона, 1 стакан уксуса, 3 ст. ложки масла прованского, соль и сахар — по вкусу

Выпотрошить, вычистить и вымыть форель, вытереть ее слегка внутри и сверху солью; потом приготовить взвар, т. е. налить в рыбную кастрюлю столько воды, чтобы видимо покрыть всю рыбу; положить 4 лавровых листа, 8 шариков перца, 3 гвоздики, луковицу и 3 столовые ложки уксусу, посолить, вскипятить несколько раз, потом остудить совершенно.

Тогда положить форель в рыбную кастрюлю, залить остуженным взваром с пряностями, как варился, поставить варить ненадолго (форель нежная рыба и потому варится скоро). Когда готова, вынуть осторожно с решетки прямо на блюдо, уложить кругом гарниром, заранее приготовленным из отваренной зелени: фасоли, цветной капусты и с изрезанными на части свеклой и картофелем, морковью, свежими огурцами и маринованными в уксусе грибами; разложив все это кучками кругом форели. Усыпать сверху каперсами или оливками и рубленым укропом, облить все холодной подливкой, которую приготовить так: взять полтора стакана рыбного бульона, 1 стакан уксуса, 3 столовые ложки масла прованского, соли, сахару по вкусу, хорошенько все взбить или растереть; залить гарнир и украсить майонезом, укладывая кругом блюда ложкой.

675. Майонез

Майонез делается следующим способом: взять самого крепкого рыбного бульона, т. е. ланспику, 2 стакана, масла прованского 1/2 стакана и хорошего уксуса 1/4 стакана. Смешать все и взбить венчиком на льду, пока пена не побелеет и хорошо не загустеет. Тогда брать его ложкой и укладывать на блюдо около гарнира или взять куски мякоти другой какой-нибудь крупной рыбы, обмакивать в него куски и укладывать около или между гарниром.

676. Холодное из свежей осетрины

На 6 персон: 1,6 кг осетрины, 5 лавровых листьев 5, 8 шариков перцу черного, луковица, по 1 корешку петрушки и сельдерея, 6 свежих огурцов, лимон, 1 1/2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка маслин или оливок, соль по вкусу

Опустить осетрину в кипяток на 2 или 3 минуты и тотчас вынуть, вычистить хорошенько чешую. Сполоснув холодной водой раза два, сложить в кастрюлю, положить туда же лавровых листьев, перцу 8 шариков, луковицу, петрушку, сельдерей, залить солоноватым кипятком и поставить варить. Осетрина варится довольно долго: 1 час и даже лучше 1 1/2 часа. Затем вынуть, выложить ее на блюдо целиком или изрезать на куски, обложить свежими очищенными огурцами, нарезанными кружками, а также ломтиками лимона, каперсами или оливками, и облить следующим соусом, или холодной подливкой.

677. Холодная подливка для любой крупной рыбы

На 6 персон: 1 1/2 стакана рыбного бульона, 1 стакан уксуса, 1 ч. ложка горчицы готовой, 3 ст. ложки масла прованского, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка укропа, соль по вкусу

Растереть горчицу с сахаром, солью и прованским маслом, притом вливать понемногу уксус и рыбный бульон поочередно. Посолить по вкусу, размешать, облить приготовленную рыбу этой подливкой и, усыпав сверху рубленым укропом, подавать.

678. Вареный угорь

На 6 персон: угорь средней величины, 3 луковицы, 6 лавровых листьев, 8 зерен перца русского, по небольшому пучку укропа и петрушки, 3 головки гвоздики, соли — сколько потребуется

Угорь — одна из любимых рыб русского человека; но, несмотря на это, не всякая хозяйка умеет его удачно выбрать и приготовить как следует. А потому я нахожу вовсе не лишним сообщить хозяйкам, что лучший угорь есть тот, у которого брюхо белое, а спина сине-аспидного цвета. Сдирают с него кожу так: привязав к голове шнурок или веревку, вешают его на гвоздь и тогда делают на шее (под жабрами) надрез кругом. Потом, обвернув руку салфеткой, сдирают кожу сверху вниз, как чулок; тогда голову отрезают прочь и его потрошат.

Вытереть угря хорошенько солью, потом стереть сухим полотенцем, выпотрошить, вымыть в двух или трех водах, нарезать на куски, сложить в кастрюлю с тремя изрезанными луковицами, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки, прибавив лавровые листья, перец и гвоздику. Варить в очень соленой воде, пока рыба не будет совершенна мягкой.

Когда готова, выложить на блюдо, обложить нарезанным лимоном, украсить укропом и подавать. К разварному угрю подают уксус и горчицу.

679. Маринованная щука

На 6 персон: щука весом в 1,6 кг, 100 г муки, 4 ст. ложки масла подсолнечного или лучше конопляного, соль по вкусу, 1 или 2 головки чеснока

Обчистить, выпотрошить и вымыть хорошенько щуку, нарезать на куски, обвалять каждый в муке, посолить и жарить. Когда рыба будет готова, то сложить куски в глубокую посуду, прибавить изрезанные одну или две головки очищенного чеснока и залить всю холодным взваром, таким же, каким заливают жареную навагу или корюшку, закрывают крышкой или, обвязав хорошо бумагой, сберегают в холодном месте.

• Таким образом приготовленная щука очень вкусна и может долго сохраняться в холодном месте.

680. Заливное из судака и белорыбицы

На 6 персон: судак в 1,2 или 1,6 кг весом, 1,2 кг белорыбицы, 2 луковицы, по 1 корешку петрушки, порея и сельдерея, 7 лавровых листьев, 8 шариков перца черного, соль по вкусу

Очистить, вымыть судака и белорыбицу, сложить в кастрюлю нарезанными на куски, прибавить туда же очищенные коренья, лавровый лист, лук и перец. Посолить, варить, залив настолько водою, чтобы рыба была вся покрыта на 2 пальца выше. Когда готова, то вынуть, отобрать куски мякоти и положить в глубокое блюдо или форму. Кости, хвост и голову судака сложить в рыбный бульон и поставить еще варить с 1/2 часа. Тогда процедить сквозь салфетку и, если окажется мутным, то очистить его икрою, как очищается уха. Снова процедить сквозь салфетку, залить всю рыбу и поставить на холод. Подавая к столу, выложить из формы на блюдо; можно украсить его, обложив кругом

зеленым уже приготовленным салатом, или обложить майонезом, укладывая ложкой.

• К рыбному заливному подают горчицу, тертый хрен и уксус.

Соусы

681. Котлеты из рыбы под красным соусом

На 6 персон: 800 г рыбы, какой угодно, но лучше судака (без костей), мякоть из 1 французской булки, 1 ч. ложка воды, 1 ст. ложка масла подсолнечного или другого, луковица, перец и соль по вкусу; для обжаривания: 3 ст. ложки масла, 200 г муки для обвалки

Какую угодно рыбу, но лучше судака, вычистить вымыть и выбрать кости, чтобы оставалось одной мякоти 800 г (или около того). Размочить французскую булку водою или, если есть, ухою, выжать, сложить вместе с рыбою в деревянную чашку, прибавить одну луковицу, соли, перца и 1 столовую ложку масла, все изрубить или истолочь так, чтобы вся масса сделалась вроде теста. Потом наделать из нее котлет, дав им круглую или продолговатую форму, обвалять каждую в муке и жарить на сковороде, приливая постепенно сколько нужно масла.

Когда одна сторона зарумянится, то осторожно повернуть каждую котлету, и так продолжать дожаривать их, оборачивая, чтобы хорошо прожарились и были румяны с обеих сторон.

682. Обливка из красного соуса

2 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла подсолнечного или другого, 2 куска сахара для подцветки (поджечь), 3 стакана воды или ухи, 1 ст. ложка каперсов, уксус или лимонный сок по вкусу, сахар и соль по вкусу

Для приготовления этого соуса муку с маслом надо хорошенько растереть, залить тремя стаканами воды горячей или, если есть, ухою, поставить варить и мешать, не отходя, пока загустеет. Тогда поджечь дочерна на маленькой сковороде 2 куска сахара, влить на жженый сахар ложки 2 или 3 воды, размешать и вылить в соус, прибавить 1 столовую ложку каперсов, сахару по вкусу и дать прокипеть раза два; если соус будет недостаточно кисловат, то прибавить лимонного соку или уксуса. Подавая к столу, уложить котлеты рядом или кружком, облить их красным соусом и положить на каждую котлетку по небольшому кусочку

лимона.

683. Котлеты из картофеля с соусом из сморчков

На 6 персон: 20 шт. картофеля средней величины, 1 1/2 ст. ложки масла подсолнечного или макового, 1/2 чайной чашки воды, сахара и соль по вкусу; для обжаривания: 100 г масла, какого желаете, 200 г муки или 6 ст. ложек сухарей толченых из сушеной булки

Картофель вымыть, очистить с сырого кожицу, варить до мягкости, потом откинуть на решето, дать стечь воде, выложить его в деревянную чашку, хорошенько размять или истолочь, прибавить 1 1/2 столовой ложки масла подсолнечного или макового, соли и сахару по вкусу, размешать, прилить немного воды, но чтобы не было очень жидко. Потом сделать котлеты умеренной величины, дав им круглую или продолговатую форму, обвалять в муке или сухарях из сушеной булки и жарить обыкновенным способом, прибавляя постепенно масла сколько нужно, до тех пор, пока они зарумянятся. Подавать с каким угодно соусом; но всего лучше их подавать с соусом из сморчков.

684. Котлеты из риса с грибным соусом

На 6 персон: 400 г риса, 2 стакана воды, 100 г масла подсолнечного, соль по вкусу, 6 ст. ложек сухарей из сушеной французской булки

Перемыть в двух водах рис, поставить его варить, залив двумя стаканами воды, варить до тех пор, пока разварится до мягкости. Тогда снять с плиты, выложить в широкую посуду, смешать с маслом, посыпать солью, хорошенько размешать так, чтобы рис немного склеивался, тогда наделать котлет, обмакнув каждую в кляр, и тотчас обвалять в толченых сухарях.

Положить каждую на приготовленную сковороду с разогретым маслом и жарить обыкновенно, поворачивая с одной стороны на другую, чтобы обе стороны ровно зарумянились. Когда готовы, то сложить на блюдо и подавать.

685. Соус из сморчков

600 или 800 г сморчков, 100 г масла, какого желаете, перец толченый по вкусу, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки,

1 ст. ложка масла подсолнечного или другого, 2 стакана грибного бульона, соль и сахар по вкусу

Сморчки — самые первые весенние грибы; они очень вкусны, когда их хорошо приготовить. Если можно, то намочить их с вечера, чтобы весь песок из складок вышел и также вся грязь.

Потом хорошенько и осторожно вымыть их и вычистить, выполоскав несколько раз в свежей воде. затем опустить их в соленый кипяток так, чтобы кипятку было на три пальца сверх сморчков; дать им вариться 1/2 часа, потом откинуть на решето, дать стечь воде, изрезать на небольшие кусочки и, разогрев в кастрюле масло, сложить в нее изрезанные сморчки, прибавить 2 мелко изрубленные луковицы, посыпать толченым перцем, если нужно посолить, размешать и жарить под крышкою, посматривая и чаще мешая ложкой, чтобы не горели.

Между тем приготовить к ним соус, или подливку. Взять 1 столовую ложку масла и столько же муки, растереть хорошенько вместе и развести 2 стаканами грибного со сморчков бульона, поставить варить, постоянно мешая, пока соус приметно загустеет, тогда выложить в него обжаренные сморчки, дать прокипеть раза три, если нужно, еще посолить и прибавить немного сахару для вкуса.

• Подавая к столу сморчки, можно, если есть, посыпать немного рубленым укропом. Этот соус очень хорошо подавать к картофельным и рыбным котлетам.

686. Соус из свежих грибов

На 6 персон: 50 грибов средней величины, 1 1/2 ст. ложки масла подсолнечного или другого, луковица, соль по вкусу, перца толченого побольше, 2 стакана воды, по 1 ст. ложке муки и масла

Каких угодно свежих грибов — белых, красных или масленников — обчистить, перерезать на две или четыре части каждый гриб и тотчас класть в холодную воду, иначе они скоро чернеют. Таким образом перебрав и перечистив все грибы, вымыть их в трех или четырех водах, выжать, сложить в кастрюлю, посолить и положить 1 1/2 столовой ложки подсолнечного или другого масла, одну луковицу, мелко изрубленную, и дать им обмякнуть и обжариться с 1/2 часа. Тогда взять отдельно 2 стакана, если есть, грибного бульона или просто воды, вскипятить. В то же время растереть одну ложку муки и одну ложку масла, развести немного кипятком или горячим

бульоном, вылить в отмеренные два стакана кипятку, мешать чаще и дать загустеть; тогда вылить его в полуобжаренные грибы, посолить, прибавить побольше перцу, хорошенько размешать и дать прокипеть раза три, вылить в соусник, обложить котлетами и подавать.

• Для любителей можно прибавить в этот соус жареного мелко изрубленного лука.

• Соус из сушеных грибов приготовляется и заправляется точно так же, как и из свежих; но с тою разницей, что сушеные грибы надо несколько раз обварить кипятком и, дав постоять 1/4 или 1/2 часа, слить воду, выжать их, потом залить другой горячей водой и повторять так раза три или четыре. Это делается для того, чтобы вытянуть всю горечь из грибов. Всего лучше в последний раз залить их кипятком на ночь и так оставить до утра следующего дня; тогда слить воду, грибы выжать покрепче, изрезать мелко и приготовлять из них соус, как из свежих грибов.

687. Соус из зеленого сушеного гороха с гренками

На 6 персон: 200 г зеленого сушеного гороха мелкого, по 2 ст. ложки масла и муки, соль и сахар по вкусу; для гренок: булка французская, 3 ст. ложки масла подсолнечного, соль по вкусу

Обварить кипятком 200 г зеленого, сушеного, сладкого, мелкого гороха так, чтобы вода на нем была на три пальца сверх гороха, закрыть и оставить стоять, пока горох обмякнет и втянет в себя всю воду. Тогда сложить его в кастрюлю, залить двумя или тремя стаканами горячей воды, поставить на плиту и дать ему вариться целый час. Затем сделать подправку из растертого масла с мукою, прибавляя понемногу воды с горячего гороха, размешать и вылить в гороховый соус, посолить, дать хорошенько прокипеть раза три, прибавить сахару и, если окажется густ, то прилить немного воды, прокипятить еще раза два и выложить в соусники или на блюдо, обложить кругом гренками.

Гренки делают так: нарезав французскую булку тонкими ломтиками, кладут в разогретое масло на сковороду. Посыпать немного солью каждый кусочек. Когда одна сторона зарумянится, то повернуть на другую. Когда готовы, все разложить на соус и подавать.

688. Окуни под красным соусом

На 6 персон: 3 больших окуня (или 6 средней

величины), 200 г муки для обвалки рыбы, 100 г масла для жаренья; для соуса: 3 стакана рыбного бульона, по 2 ст. ложки муки и масла, соль по вкусу, 2 куска сахара (поджечь), по 1 ст. ложке сахара и уксуса для подправки, лимон нарезанный (сколько потребуется)

Вычистить, выпотрошить и выскоблить окуней, вымыть, вытереть их солью, оставить лежать на 1/2 часа. Потом разогреть 100 г масла на сковороде, обвалять окуней в муке, сложить на сковороду в разогретое масло и изжарить так, чтобы окуни были с обеих сторон румяны.

Тогда сделать подливку или соус: взять три стакана бульона (если случится) или воды, вскипятить, влить подправку из двух ложек масла и столько же муки, растереть, развести немного холодным бульоном, вымешать и влить в кипящий бульон, мешая ложкой пока загустеет.

Потом подцветить жженым сахаром, посолить по вкусу, влить 1 столовую ложку уксуса и 1 ложку сахара (мелкого) и прибавить 1/2 лимона без зерен, изрезанного на тонкие ломтики, все это смешать и дать прокипеть, а перед самым обедом выложить жареных окуней на блюдо и залить приготовленным соусом.

689. Соус из шинкованной кислой капусты с филеем из судака

На 6 персон: 800 г шинкованной капусты кислой, 1 ст. ложка масла подсолнечного, сахар и соль по вкусу, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка уксуса (если капуста не кислая), 800 г филе судака

Сложить шинкованную капусту в кастрюлю, залить одним стаканом кипятка, поставить варить на 1 1/2 часа под крышкою. Нужно заметить, что кислая капуста варится очень долго, надо ей дать упреть; когда будет готова, то влить в нее одну столовую ложку масла подсолнечного или другого, какого желаете, положить сахару, соли по вкусу и, если не очень кисла, то прибавить 1 столовую ложку уксуса, дать раз прокипеть. Сделать подправку, т. е. взять 1 1/2 столовой ложки муки и одну столовую ложку масла, растереть, прилить немного холодной воды, размешать и вылить в капусту, еще размешать, дать прокипеть и соус готов.

Затем приготовить рыбный филей: лучше всего взять судака. Вымыть, выпотрошить рыбу, осторожно снять с костей всю мякоть, изрезать на куски, обвалять каждый в муке, посыпать

солью и жарить обыкновенно на сковороде, прилив 2 ложки, какого желаете, масла, оборачивая каждый кусок по мере надобности, чтобы филеи с обеих сторон ровно зарумянились. Когда готовы, то выложить соус в блюдо или соусник, уложить сверху обжаренные филеи и подавать.

690. Соус из осетрины с шампиньонами

На 6 персон: 1,6 или 2 кг мягкой части осетрины, по 1 корешку сельдерея, петрушки и моркови (если большие, то по 1/2), 6 лавровых листьев, 10 шариков перца черного, соль по вкусу; на соус: 20 шампиньонов, 1 ст. ложка уксуса, по 2 ст. ложки масла и муки, соль по вкусу, 2 стакана рыбного бульона, сок из 1 лимона, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленой

Опустить осетрину в кипяток минуты на 2. У этой рыбы очень жесткая чешуя, которая трудно очищается, а опустив ее в кипяток, она делается мягче и ее легче очистить. Обчистив чешую, вымыть и положить рыбу в кастрюлю вместе с кореньями и пряностями, посолить и поставить варить до мягкости; варить ее непременно надо 1 или 1 1/2 часа.

Тогда приготовить к ней следующий соус или подливку: взять 20 шампиньонов, вымыть, обчистить, мелко изрезать, вскипятить один раз в небольшом количестве воды, смешанной с уксусом: потом взять 2 столовые ложки масла подсолнечного или прованского и столько же муки, растереть, развести двумя стаканами рыбного бульона. Вылить в шампиньоны с водою, в которой варились, поставить на плиту, мешать пока не загустеет. Тогда выжать сок из одного лимона и вскипятить еще один раз. Подавая к столу, изрезать рыбу на куски, облить приготовленным соусом, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

691. Судак под белым соусом

На 6 персон: 1,6 или 2 кг судака, 7 лавровых листьев, 10 шариков перца черного и красного, по 1 корешку петрушки, сельдерея и порея; для соуса или подливки: 2 стакана рыбного бульона, по 2 ст. ложки масла и муки, 2 ст. ложки каперсов, сахар и соль по вкусу, сок из 1 лимона, луковица, 1 ст. ложка укропа или петрушки рубленой

Вычистить, оскоблить чешую и выпотрошить судака, вымыть,

вытереть его солью и дать полежать 1/4 часа. Между тем вскипятить немного подсоленную воду с лавровым листом, перцем и кореньями. Когда все хорошо уварится, процедить, сложить рыбу в рыбную кастрюлю, залить процеженным бульоном и поставить варить на 1/2 часа на большом огне. В это время приготовить соус: взять в особую посуду 2 столовые ложки масла, какого желаете, и столько же муки, растереть добела, залить 2 стаканами рыбного бульона, опустить 2 столовые ложки каперсов, сахару, соли по вкусу и выжать сок из 1 лимона. Поставить варить, не переставая мешать, пока не загустеет. Если соус окажется густ, то можно прилить немного рыбного бульона. Подавая к столу, вынуть рыбу на блюдо, залить ее белым приготовленным соусом и усыпать рубленым укропом или петрушкой. Если желаете, то можно украсить сверху небольшими кусочками нарезанного лимона или маслин.

• Когда рыба будет готова и сварена, то ее оставить в своем горячем бульоне до обеда и держать кастрюлю на довольно теплом месте, чтобы рыба была не холодная.

• В этот соус непременно надо класть сок из лимона, отчего он будет белее и вкуснее; но не хорошо класть уксус, от которого и цвет соуса будет серый и вкус хуже.

692. Соус из угря с каперсами

На 6 персон: большой угорь, 1 ст. ложка муки для обвалки, 2 ст. ложки масла для обжаривания; для соуса: по 1 корешку петрушки и сельдерея, луковица, 8 шариков перца черного, 8 лавровых листьев, по 1 ст. ложке муки и масла, луковица для обжаривания, 2 ст. ложки каперсов, 1/2 лимона, соль по вкусу, 2 куска жженого сахара для цвета

Угря надо чистить так: привязать его за голову и повесить; надрезать кожу около головы и стащить ее до хвоста, обмыть, вытереть, посолить, обвалять в муке цельным, но лучше нарезанными кусками, и обжарить в двух ложках масла.

Потом приготовить соус или подливку: сварить коренья с луком, перцем, лавровым листом, залить на столько водою, чтобы отвара вышло 2 стакана (большие), взять 1 столовую ложку муки, столько же масла, растереть, развести 2 стаканами отвара, положить также мелко изрубленную жареную луковицу, две столовые ложки каперсов, несколько ломтиков нарезанного лимона, посолить, подцветить жженым сахаром и дать прокипеть; тогда сложить обжаренные куски угря в этот соус и дать ему еще

раз прокипеть. Подавая к столу, вынуть куски угря, уложить в соусник, залить соусом и подавать.

693. Щука разварная в вине

На 6 персон: щука живая в 2 кг, по 1 корешку моркови, сельдерея и лука, 1 стакан вина виноградного белого, 5 лавровых листьев, 10 шариков черного перца, 15 зерен сладкого миндаля, 50 г кишмиша, 1/4 стакана прованского масла, 1/2 лимона, 1 ст. ложка сахара мелкого, соль по вкусу, 4 стакана воды

Очистить морковь, сельдерей и лук и положить в кастрюлю, прибавив 5 лавровых листьев, 10 шариков черного перцу, 15 зерен очищенного от шелухи сладкого миндаля и вымытого и отобранного от веток кишмиша. Залить все это 4 стаканами холодной воды, поставить варить, прикрыв крышкой, чтобы коренья хорошо упрели. Затем положить в этот взвар рыбу (очищенную и вымытую заранее), 1/2 лимона тонко нарезанного ломтиками, с кожицею, но без семян, 1 столовую ложку мелкого сахару, влить 1 стакан белого столового вина, 3/4 стакана прованского масла и посолить по вкусу. Прокипятить все несколько раз, пока рыба вполне не уварится. Затем вынуть осторожно рыбу на глубокое блюдо и залить всем взваром, вынув только сельдерей, морковь и лук.

• К столу можно подавать эту рыбу горячую или холодную в виде полузастывшего заливного, что гораздо вкуснее.

694. Селедки под соусом

5 селедок, 2 луковицы, французская булка без корки, 200 г муки, 300 г подсолнечного масла; для соуса: 1/2 стакана муки, 100 г масла подсолнечного, 3 ч. ложки жженого сахара, сок из 1 лимона

Вымочить хорошенько селедку, очистить от кожи и костей (2 головки и 2 хвостика сберечь), изрубить мелко с 2 луковицами. Прибавить туда же размоченную в воде или рыбьем бульоне булку без корки, влить 100 г подсолнечного масла, размешать хорошо и сделать из этой смеси форму двух селедок, приложив к каждой голову и хвост, посыпать мукой и поставить жарить на сковороде, предварительно полив их подсолнечным маслом.

В то же время приготовить соус: взять 1/2 стакана муки, растереть с 2 столовыми ложками масла, прибавить воды или

рыбьего бульона полстакана, поджечь на маленькой сковороде 3 чайные ложки мелкого сахару до темного цвета. Влить в сахар 1/2 стакана воды, выжать сок с 1 лимона и вылить все это в соус, дать ему прокипеть один раз, облить им изжаренные сельди и подавать к столу прямо на сковороде.

695. Постные вареники

На 6 персон: 400 г муки, 200 г масла подсолнечного, 400 г капусты рубленой кислой, 3 луковицы

Сложить кислую капусту в кастрюлю, прилить 3 ложки подсолнечного масла, поставить жарить, чаще мешая, чтобы не пригорела. В то же время искрошить мелко 1 большую луковицу, положить на маленькую сковородку, прилить 1 столовую ложку масла и поставить ее жариться докрасна.

Когда капуста и лук готовы, перемешать их, остудить и начать делать тесто, то есть высыпать 400 г муки, положить в нее 2 столовые ложки масла и 2 столовые ложки воды, перемешать все это хорошенько, раскатать, нарезать кружками и делать вареники. Варить их в соленой воде, когда будут готовы, складывать осторожно в соусник, поливая каждый ряд подсолнечным маслом, чтобы не склеились. К ним подают постное масло с мелко изрубленным и обжаренным луком.

• При желании вместо капусты можно положить свежие ягоды или яблочное пюре, при этом следует подавать к ним растопленный мед.

696. Соус из помидоров к щуке или судаку

На 6 персон: щука или судак средней величины, по 1/2 корешка петрушки, сельдерея и порея, луковица, 8 шариков перца черного, 8 лавровых листьев, соль по вкусу

Вычистить, как следует, рыбу (судака или щуку), поставить варить целиком, в соленой воде, вместе с пряностями и кореньями; варить рыбу непременно полчаса на хорошем огне. Когда готова, то оставить ее в своем бульоне, только кастрюлю сдвинуть на горячее место, но где бы не могло кипеть, и так оставить ее до обеда. Приготовить соус или подливку.

697. Подливка, или соус, из помидоров

На 6 персон: 8 помидоров зрелых крупных, 2 ст. ложки масла, какого желаете, 1 стакан рыбного бульона, 1 1/2 ст. ложки сахара, по 1 ст. ложке муки и масла, соль по вкусу

Восемь зрелых, крупных помидоров изрезать на куски (откинув семена), сложить в кастрюлю, полить 2 столовыми ложками масла, какого желаете, и поставить их прожариться; чаще мешать, чтобы не пригорели, приливая понемногу рыбного бульона (но не более одного стакана). Когда помидоры хорошо прожарятся, то протереть их сквозь сито, собрать ложкой пюре снизу, размешать и всыпать 1 1/2 ложки мелкого сахару. Потом растереть 1 ложку масла с одной ложкой муки, приливая сначала понемногу соку с помидоров, затем муку с маслом, растертую и разведенную всем соком с помидоров, хорошенько размешать, посолить и прибавить столько рыбного бульона, чтобы соус был довольно густ. Когда проварится и прокипит раза два, не переставая мешать, приметно загустеет, то снять с плиты, рыбу выложить на блюдо, полить приготовленным соусом из помидоров и подавать.

698. Соус картофельный с грибами

На 6 персон: 20 шт. картофеля средней величины, 2 ст. ложки масла подсолнечного, сахар и соль по вкусу, 200 г грибов белых сушеных

Очистить кожицу с сырого картофеля, вымыть его и сложить в кастрюлю, залить холодною водою настолько, чтобы картофель был только покрыт ею; не соля его, поставить варить под крышкой до мягкости. Когда готов, то слить с него всю воду, а картофель оставить в кастрюле и, посыпав солью, потрясти кастрюлю, чтобы соль ровно легла, закрыть крышкой и дать ему постоять 5 минут в своем пару.

Затем выложить на решето и тотчас протирать, пока горяч; потом уже в протертый картофель положить 2 ложки масла, хорошенько размешать, присыпать немного сахару по вкусу, поставить на плиту и неотступно мешать, пока не прогреется, но не давать ему кипеть.

Когда готов, то отставить на теплое место и заняться приготовлением грибов. Обварить кипятком белые грибы, оставить их под крышкой, пока простынут, затем сполоснуть их еще холодною водою, перерезать на небольшие куски, сложить в небольшую кастрюлю, сварить под крышкой до мягкости и

готовности, посолив немного и прилив воды на один палец выше грибов. Когда грибы готовы и совершенно мягки, то выложить их в картофельный соус, прилив него 1 стакан или чайную чашку воды, размешать и дать ему еще раз прокипеть. Соус готов.

• Его можно подавать с гренками или рыбными котлетами, или просто так, как есть.

• Картофель никогда не следует варить, прямо заливая его кипятком и соля, тогда он делается крепким и невкусным. А лучше поступать так, как здесь выше сказано.

• В этот соус также можно класть и свежие грибы, но только их надо прежде разварить. Но ежели кто любит и желает класть грузди соленые, то их варить не надо, а надо просто изрезать и перед самым обедом выложить в соус и подавать.

699. Соус из фасоли

На 6 персон: 400 г белой фасоли, 3 стакана воды холодной, 2 ст. ложки масла подсолнечного, 1 ст. ложка муки (неполная), соль и сахар по вкусу, 1 ст. ложка петрушки рубленой (по желанию)

Вымыть хорошенько фасоль, выложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды, посолить и поставить варить до мягкости, на легком огне.

Когда фасоль хорошо уварится, до мягкости, то сделать обыкновенную подправку: взять 2 столовые ложки масла и муки, растереть, развести бульоном с фасоли, вылить эту подправку в кипящую фасоль, мешать чаще, пока не загустеет, посолить по вкусу, прибавить немного сахару и дать прокипеть.

Подавая к столу, усыпать сверху рубленой зеленой петрушкой.

700. Фаршированная брюква под соусом

На 6 персон: 6 брюкв средней величины; для фарша: 800 г белорыбицы, сига и налима (одной мякоти), перец и соль по вкусу, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, какого желаете; на соус: по 2 ст. ложки муки и масла, 3 стакана бульона, соль и сахар по вкусу, уксус по вкусу, 2 куска сахара для цвета

Взять 6 брюкв средней величины, срезать с них тонко кожицу, вымыть и опустить в соленый кипяток, дать вскипать один раз, вынуть, срезать сверху кружочек и осторожно выдолбить чайной

ложкой середину, куда придется класть приготовленный фарш. Отложив на особую тарелку выдолбленную брюкву, начать приготовлять фарш: сварить желаемую рыбу в соленой воде с кореньями, как для ухи, прибавив 8 шариков перцу и 4 лавровых листка.

Вынуть рыбу, остудить немного, снять с нее всю мякоть, сложить в деревянную чашку, туда же положить и мякоть выдолбленной брюквы, посыпать толченым перцем и солью, все хорошенько размешать, выжать сок из двух печеных луковиц и полить 1 столовой ложкой масла, прибавив 3 или 4 ложки рыбного бульона.

Все хорошенько размешать, уложить этот фарш в выдолбленные отверстия каждой брюквы, прикрыв срезанным с нее кружком.

Потом, перевязав ниткой накрест, каждую брюкву осторожно сложить в кастрюлю, залить кипятком, прибавив в него 1 столовую ложку масла и немного посолив. Варить до готовности, то есть пока брюква будет достаточно мягка, тогда осторожно вынуть ее дырчатой ложкой на блюдо, снять нитки и облить приготовленным соусом.

Соус для фаршированной брюквы: растереть две ложки муки с 2 ложками масла, развести 3 стаканами рыбного бульона и дать прокипеть, мешая до тех пор, пока не загустеет. Тогда поджечь на сковороде куска 2 сахару, развести водою, растереть и вылить в соус, размешать, посолить по вкусу, прибавить немного сахару и уксусу, чтобы соус был кисловато-сладкий, дать ему еще раз прокипеть, тогда облить выложенную на блюдо брюкву и подавать.

Жаркие

701. Жареный лещ, начиненный гречневой кашей

На 6 персон: лещ весом 1,6 или 2 кг, 3 ст. ложки муки, 100 г масла для обжаривания, соль по вкусу; для начинки: 400 г крупы гречневой, 2 луковицы, 100 г масла подсолнечного, перца толченого побольше, соль — сколько потребуется

Выпотрошить, вычистить и вымыть леща, вытереть снаружи и внутри мелкой солью, начинить приготовленной гречневой кашей, зашить и обвалять в муке. За час до обеда сложить его на противень, полить подсолнечным маслом, поставить жарить, почаще поворачивать, чтобы ровно зарумянился с обеих сторон.

Как приготовить начинку. Заварить гречневую кашу обыкновенно, дать ей постоять в горшке под крышкой 1 час в духовой печи. Потом вынуть, выложить на блюдо: размешать, прибавить 100 г масла подсолнечного, посыпать солью, толченым перцем и мелко изрубленным луком. Все хорошенько размешать, начинить внутренность леща, зашить отверстие (чтобы во время жарки каша не вышла) и жарить, как выше сказано.

• Салат к начиненному жареному лещу всего лучше из соленых огурцов.

702. Жареный сиг

На 6 персон: сиг большой, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла подсолнечного или горчичного, соль — сколько потребуется

Для приготовления какого бы то ни было кушанья из сига всегда лучше выбирать большого; он гораздо вкуснее и жирнее мелких сигов. Жарить его просто: выпотрошить, очистить и вымыть почище в двух или трех водах, обсушить полотенцем, вытереть солью, обвалять в муке, положить на противень, смазанный маслом (чтобы не пригорел), полить 2 или 3 ложками подсолнечного или горчичного масла, поставить жарить, наблюдая, чтобы ровно зарумянился с обеих сторон, осторожно поворачивая его с одной стороны на другую. Эта нежная рыба жарится недолго; но чтобы лучше прожарился сиг внутри, советую на сырой еще рыбе сделать два или три надреза поперек, только до кости, не трогая хребтовой кости.

Когда зарумянится с обеих сторон и мясо окажется твердое и белое, то значит, сиг готов; тогда сложить его на блюдо, полить с противня собственным соком и подавать.

• Нужно заметить, что ни к какой рыбе, назначенной для жаренья, воды на противень подливать не следует, иначе она вся развалится. Она и без того во время жаренья дает свой сок.

• К салату подается приправленная свежая шинкованная капуста (белая или красная) или какой другой салат.

703. Жареная осетрина

На 6 персон: 1,2 или 1,6 кг осетрины от мягкой части, 100 г масла подсолнечного или другого, 100 г сухарей или муки, соль — сколько потребуется

Вымыть, обчистить, оскоблить хорошей кусок осетрины,

надрезать его в двух местах, посолить, положить на противень или на сковороду (смотря по его величине), смазанные маслом, поставить жарить в духовую печь.

Когда немного начнет зарумяниваться, то выдвинуть противень или сковороду, полить собственным соком, в котором жарится, посыпать толчеными сухарями из булки или мукой, дать еще пожариться и еще полить, и так повторять, пока осетрина будет готова. Тогда сложить ее на блюдо, а соус, оставшийся на противне, хорошенько проварить, прибавив ложки две или три горячей воды, присыпав немного толченых сухарей или муки. Растерев хорошенько, облить всю рыбу и подавать.

• Из салатов всего лучше к ней подавать пикули или соленые маринованные грибы.

704. Жареные снетки

На 6 персон: 400 г свежих болгарских снетков, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, соль — сколько потребуется, луковица

Хорошенько перемыть снетков, сложить их на сковороду, в прилитое на ней подсолнечное масло, посолить, посыпать немного перцем, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, обсыпать всех снетков мукой, хорошенько перемешать и жарить на плите, чаще помешивая ножом, чтобы не пригорали. Когда готовы, сложить на блюдо и посыпать рубленым укропом.

• Салат — лучше всего нарезанный кусками вареный картофель с репчатым луком, к которому прибавляют прованского масла, немного уксусу, сахару и соли, или маринованная свекла.

705. Жареный карп, начиненный кашей из смоленских круп с грибами

На 6 персон: 2,4 кг карпа, 200 г муки, 100 г масла подсолнечного или макового, или горчичного, соль — сколько потребуется; для начинки: 100 г смоленских круп, 100 г грибов, каких желаете (сушеных), 2 луковицы, 1/2 ч. ложки перца толченого, 100 г масла, соль по вкусу

Вымыть, выпотрошить и очистить карпа от чешуи, еще раз сполоснуть в двух водах и обсушить полотенцем, дать ему так немного полежать.

В это время заняться приготовлением начинки: вымыть и

перебрать сушеные грибы, залить их кипятком, дать им до тех пор так стоять, пока совершенно остынут; тогда сварить крутую смоленскую кашу, выложить ее в глубокое блюдо, посолить, прибавить перцу толченого.

Грибы и лук мелко изрубить и немного прожарить с 1 столовой ложкой масла, смешав хорошенько, начинить карпа, зашить, вытереть его солью и, положив на противень с прилитым на нее маслом, жарить обыкновенно, поворачивая осторожно, чтобы не поломать, чаще поливать с противня и дать ему хорошенько зарумяниться. Когда готов, то осторожно сложить с противня на блюдо.

• Эта рыба очень мягка и нежна, и потому с нею надо обращаться осторожно. Подавая к столу, снять зашитую нитку тоже осторожно.

• Салат к ней подают, какой желают, но лучше шинкованную кислую капусту, приправленную прованским маслом.

706. Жареная корюшка

На 6 персон: 20 шт. корюшки крупной, 200 г муки или 6 ст. ложек толченых сухарей из сушеной булки, 200 г масла подсолнечного или макового, соль — сколько потребуется

Обчистить, выпотрошить и вымыть корюшку, обвалять в муке или толченых сухарях каждую отдельно. Затем уложить рядом на противень или сковороду в распущенное масло, посыпать солью, полить сверху тоже немного маслом и жарить на плите, постоянно наблюдая, чтобы рыба не пригорала и ровно зарумянилась.

• Самое лучшее ее жарить перед подачею к столу, потому что горячая она очень нежна и вкусна.

• Салат к корюшке самый лучший — зеленый свежий.

• Точно таким же способом жарить ряпушку, салаку и мелких окуней.

707. Жареная лососина

На 6 персон: 1,2 или 1,6 кг лососины, 3 ст. ложки масла подсолнечного или прованского, 5 или 6 щепоток перца толченого, 2 луковицы больших, соль — сколько потребуется, 100 г муки

Вымыть, обчистить кусок лососины, нарезать тонкими

ломтиками или кусочками, посыпать солью, перцем, мелко изрубить 2 большие луковицы, обвалять или обсыпать рыбу мукою и жарить обыкновенно на сковороде с луком, прилив сначала масла.

• Салат — какой желаете.

708. Жареная белорыбица

На 6 персон: 1,6 или 2 кг белорыбицы, 100 г масла подсолнечного или макового, или горчичного, 200 г муки, соль — сколько потребуется

Вымыть и оскоблить хорошенько белорыбицу, обсушить или вытереть полотенцем, сделать в трех или четырех местах надрезы до кости, вытереть кругом солью, обвалять в муке или сушенных из булки толченых сухарях, сложить на противень или большую сковороду, прилив сначала масла, поставить жарить в духовую печь, чаще наблюдать и поливать с противня прилитым маслом. Когда верх зарумянится, то осторожно повернуть на другую сторону, чтобы рыба ровно зарумянилась и хорошо прожарилась вся. Это нежная рыба и жарится не очень долго; но когда приметно будет, что мясо отвердело и совершенно белое, то значит, рыба готова. Впрочем, можно наколоть ее вилкой, и если нет беловатого сырого соку, то значит готова.

• Точно так жарятся все крупные рыбы: делая на них надрез в нескольких местах или нарезав на куски, обваляв в муке и посолив каждый, раскладывать на приготовленный противень, прилив на него сначала масла.

• Надрез в толстых местах рыбы делается для того, чтобы в середине рыба хорошо прожарилась, но хребтовой кости трогать не следует. Что же касается до мелкой рыбы, то всякому известно, что она жарится целиком и без надреза.

• Нужно заметить и то, что к рыбе, назначенной для жаренья, воды приливать не следует, она дает свой сок, а если прилить воды, она будет разваливаться. Точно так же масло следует налить сначала на противень и потом класть рыбу; но если приливать после, то она или не зарумянится, или пригорит.

709. Жареные свежие грибы

На 6 персон: 30 шт. грибов, каких случится, средней величины, а если мелкие, то больше, 100 г масла подсолнечного или другого, 1 ст. ложка муки, соли и перца — по вкусу, луковица, 1 пучок зеленого луку или укропа

Грибов штук 30 средней величины или мелких — каких случится: белых, красных или других: обчистить, перерезать каждый гриб на 2 или 4 части и тотчас класть их в холодную воду, иначе они скоро чернеют.

Перебрав и перечистив таким образом все грибы, вымыть их в двух или трех водах, выжать и класть прямо на приготовленную с прилитым маслом сковороду, прибавить мелко изрубленного репчатого лука, разровнять, размешать, посолить, посыпать толченым черным перцем и жарить, посматривая и чаще мешая ножом, чтобы не пригорали.

Спустя 1/4 часа жаренья посыпать их мукою и полить остальным маслом, хорошенько размешать и дать им еще жариться 1/2 часа. Чаще поворачивать или мешать ножом на сковороде до тех пор, пока видимо грибы хорошо ужарятся. Тогда посыпать рубленым зеленым луком или укропом и подавать так, как есть, на сковороде, в которой они жарились.

• Можно также приготовлять таким способом и сушеные грибы, но только их надо вымочить в кипятке, сменяя горячую воду раза три, через каждые 1/4 часа, пока грибы совершенно обмякнут, тогда вскипятить их один раз, откинуть на решето, дать стечь воде, перерезать каждый гриб и жарить точно так, как свежие.

710. Жареная навага

На 6 персон: 12 шт. наваги крупной, 200 г муки, 200 г масла, соль — сколько потребуется

Выпотрошить, вымыть навагу, снять с нее верхнюю кожицу, обмыть еще всю рыбу, посолить, обвалять в муке или в сушеной толченой булке и жарить на сковороде, как вообще жарится рыба, дать ей зарумяниться, почаще посматривать, чтобы не пригорела. Жарить ее перед самым обедом и тотчас подавать, тогда она будет вкусна.

• Салат к ней — капуста или свекла маринованная.

711. Жареный угорь

На 6 персон: угорь средней величины, 1 пучок (не очень большой) укропа, 1 корешок петрушки, луковица, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, какого желаете, соль — сколько потребуется, перца толченого побольше

Выпотрошить и вымыть угря, снять с него всю кожу от головы

до хвоста с обеих сторон, вытереть всего солью, потом хорошенько вымыть его в двух или трех водах, нарезать на куски, голову удалить прочь. Тогда облить его круто-соленым кипятком, прибавить петрушку, луковицу репчатую и небольшой кусочек укропу. Поставить варить на 1/2 часа. Затем вынуть куски, дать им охладиться минут 5 и тогда обвалять каждый кусок в муке, посыпать перцем и изжарить на сковороде, в каком желаете масле. Подавая к столу, положить на каждый кусок рыбы кружок тонко изрезанного лимона.

• Салат к нему лучше всего идет шинкованная кислая капуста, приправленная прованским маслом.

712. Разварная камбала

На 6 персон: 6 шт. камбалы крупной свежей, 4 луковицы, 1 ст. ложка горчицы готовой, 1 стакан рыбного бульона, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки масла прованского, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу

Снять с камбалы ее черную кожу, оскоблить чешую с нижней стороны, перерезать пополам (а если взять 10 мелких, то не разрезать их) и поставить варить в соленой воде.

В то же время приготовить подливку таким способом: взять 1 столовую ложку готовой горчицы, растереть ее с 2 столовыми ложками прованского масла. Прибавить 1 чайную ложку сахару, немного соли, 4 изрезанные кружками луковицы и залить 1 стаканом хорошего рыбного бульона и 1 стаканом уксуса.

Вскипятить в особой каменной кастрюле, и когда рыба будет готова, сложить ее в соусник и облить этой горячей подливкой.

713. Жареные караси

На 6 персон: 12 карасей средней величины или 6 больших, 200 г муки, 200 г масла, соль — сколько потребуется

Оскоблить чешую с карасей, разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, вытереть, обвалять в муке, налить на сковороду масла, уложить карасей и жарить. Когда одна сторона зарумянится, то повернуть на другую; таким способом дожарить окончательно.

Всех карасей сложить на блюдо, полить со сковороды собственным соком и подавать.

• Салат к карасям подают, какой пожелают.

714. Жареные пескари

На 6 персон: 12 пескарей средней величины или 6 больших, 200 г муки, 200 г масла, соль — сколько потребуется

Вычистить, выпотрошить и вымыть дочиста пескарей, сложить их в глубокую посуду и залить крутым соленым кипятком, прикрыть крышкой и оставить так, пока вода на них остынет.

Тогда вынуть их, обсушить полотенцем, обвалять в муке и жарить обыкновенно на сковороде, прилив на нее масла подсолнечного или макового. Жарить и оборачивать с одного бока на другой, чтобы не пригорели и ровно зарумянились. Как скоро готовы, то сложить на блюдо и подавать.

Варенье, желе, пастила и смоква

715. Варенье из морошки

4 стакана морошки, 4 стакана сахара мелко толченного, 1 стакан воды холодной, 1/4 палочки ванили, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка лимонного сока

Морошка должна быть не перезрелая, но и не сырая: надо выбирать, чтобы ягода была желтая и твердая (как малина), взять 4 стакана очищенной от стебельков морошки, сложить в решето, разом облить свежей водою и тотчас, прямо как вода стекла, опустить ее в приготовленный сироп.

Сироп на все варенья варится одинаково, т. е. 4 стакана сахару залить 1 стаканом холодной воды, дать прокипеть до тех пор, пока образуется сетка из мелких пузырьков, и тогда класть ягоду.

Сложив морошку в сироп, положить изрезанную на кусочки ваниль, полить 1 столовою ложкою рома и 1 чайной ложкою лимонного сока, встряхнуть тазик, чтобы вся ягода была в сиропе, поставить варить, чаще снимать пену, встряхивать тазик и продолжать варить, пока ягода будет прозрачна и сироп окажется достаточно густ.

Тогда на время сдвинуть тазик с огня, взять немного на пробу сиропу на чайную ложку и спустить 2 капли его: если третья останется повисшею и варенье мажется около ложки, то значит, оно готово. Вылить в глубокую фаянсовую или фарфоровую посуду и поставить при комнатной температуре до другого дня. Если варенье сварено хорошо, то на другой день сложить его в банки и держать в прохладном месте до осени.

716. Варенье из шиповника

4 стакана спелого крупного шиповника, 4 стакана сахара мелко толченного, 1 стакан воды холодной, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка сока лимонного

Отобрав крупный спелый шиповник, осторожно выбрать из каждой ягоды шпилькой или пером всю внутренность, затем перемыть всю ягоду в нескольких водах, откинуть на решето и дать стечь воде. Тогда приготовить крутой кипяток, всыпать в него ягоды, дать раз хорошенько прокипеть и тотчас откинуть на решето и дать стечь совершенно воде и тогда тотчас облить их

холодною водою, выложить ягоды на полотенце и хорошенько обсушить.

Затем приготовить сироп из 4 стаканов сахара, залив 1 стаканом воды (холодной), уварить до известной степени, как для всех варений, выложить в него все ягоды шиповника, облить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить до совершенной готовности, сперва на сильном огне, а потом на малом, чаще встряхивая тазик и снимая накипь.

Когда варенье готово, выложить в глубокую посуду, в соусник или салатник, и поставить в прохладное место до другого дня; тогда сложить в банку, наложить на варенье кружок из вощеной бумаги, а на банку положить деревянный кружок, обвязать банку бумагой и держать варенье до осени в прохладном месте.

717. Варенье из рябины

4 стакана рябины пареной или печеной, 5 стаканов сахара, 1 стакан воды холодной, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка сока лимонного

Отобрав крупной спелой рябины примерно 1,6 или 2 килограмма, вымыть в двух или трех водах, сложить в каменный или глиняный горшок до самого верха, закрыть крышкой и поставить в духовую печь часов на пять. Спустя это время, вынуть горшок из печи, всю рябину выложить на большое блюдо, отобрать все лучшие желтые ягоды, чтобы выбранных было ровно 4 стакана, с остальных слить сок с блюда, тоже не менее 1/2 стакана.

Тогда начать варить сироп, сложив 5 стаканов сахара в тазик, вылить в него сначала 1/2 стакана рябинового сока, затем 1 стакан холодной воды и поставить варить на сильном огне. Когда сироп будет готов в известной степени, т. е. когда образуется на нем из мелких пузырьков сетка, то снять тазик с огня или плиты, выложить в него все 4 стакана печеной рябины, встряхнуть тазик, полить рябину 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь, чаще встряхивать тазик и чаще снимать накипь. Когда приметно будет, что ягода вся пропиталась сиропом и сделалась полною, накипи будет меньше и сироп местами будет тихо кипеть, то сдвинуть тазик на край плиты, взять на чайную ложку немного сиропа: если он мажется на ложке и, спустя две капли, третья останется повисшею, значит, варенье готово, вылить его в фарфоровую посуду или фаянсовый соусник, поставить в прохладное место до другого дня и затем поступать как следует.

• Таким способом сваренная рябина будет чрезвычайно мягка в своем соку и вкусна. Напротив того, свежая вареная рябина всегда будет жестка, как сухой горох.

718. Варенье из ежевики или лесной ягоды

4 стакана ежевики, 5 стаканов сахара мелко толченного, 1 1/4 стакана воды холодной, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка сока лимонного

Ежевика, или лесная малина, это прекрасная, душистая ягода, чрезвычайно нежна и вкусна, но, чтобы варенье из нее было хорошо, надо уметь сварить его. Ежевика — ягода очень нежная и слабая, почему надо варить ее, как и малину, с небольшим изменением.

Так как ее обыкновенно собирают днем в хорошую сухую погоду, а приносят вечером, то тотчас надо ее перебрать, разложить ягодка к ягодке на большое блюдо, осыпать всю одним стаканом мелкого сахара и поставить в холод на целую ночь.

Эту ягоду нужно для того засыпать всю мелко толченным сахаром на несколько часов или на ночь, чтобы она от сахара окрепла и не разварилась в сиропе во время варки. На другой день сварить сироп из 4 стаканов сахара, залив сахар 1 1/4 стакана холодной воды; когда сироп будет готов, т. е. на поверхности его покажется пузырчатая сетка, тогда осторожно сложить всю ежевику в сироп с сахаром как есть, тазик встряхнуть, полить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь и варить, как малину. Когда же варенье будет готово, то слить его в соусник или другую глубокую посуду и, не трогая ягод (как сказано о варенье из малины), оставить как есть часа на три. Потом осторожно выбрать цельные ягоды в особую посуду, а семечки и разварившиеся ягоды оставить в сиропе, который немного подогреть и облить им сквозь волосяное сито все выбранные ягоды, поставить в прохладное место до другого дня; тогда сложить в банки и поступать, как выше сказано.

719. Варенье из клюквы

2 стакана клюквы, 4 стакана сахара мелкого, 1/2 палочки ванили или цедра с 1 лимона, 1 1/2 стакана воды холодной

Перебрать клюкву, вымыть и приготовить для варки. В это

время сварить сироп из 4 стаканов сахара, прибавить 1/3 палочки ванили, мелко изрезанной на куски или натереть цедры с одного лимона, залить 1 1/2 стакана холодной воды и поставить варить. Когда сироп будет готов, то сложить в него клюкву, встряхнуть тазик, чтобы вся ягода была в сиропе, и опять поставить тазик на плиту на легкий огонь, чтобы варенье варилось не спеша. Клюква хотя и простая ягода, но все же ее надо варить, как следует, соблюдая те же правила, как и для прочих варений. Когда варенье готово, то выложить его в глубокую посуду, поставить в прохладное место до другого дня и затем поступать, как и с прочими вареньями.

• Клюква, как простая ягода, обычно употребляется во время поста к чаю или пирожным, поэтому в нее рома и лимонного сока класть не следует, а ваниль или цедра кладутся только для запаха.

• Клюква особенно вкусна протертая, вареная в сахаре, вроде пюре: сварить, как выше сказано, из нее варенье, и когда оно готово, то выливать его понемногу в волосяное сито и протирать, передавливая все ягоды и собирая густоту или пюре с оборота на сите. Когда вся клюква будет протерта, то сложить пюре в тазик, вскипятить один раз и выложить в глубокую посуду. Эта густая масса, или пюре, очень вкусна, ее можно употреблять к чаю, блинам, пышкам и для питья с водою.

720. Варенье из брусники с яблоками

5 стаканов брусники, 3 или 4 яблока кисло-сладких средней величины, 4 стакана сахара мелкого, цедры с 1/2 лимона, 2 г корицы, 2 стакана воды

Сварить сироп из 5 стаканов сахара, прибавив 2 г корицы и цедры с 1/2 лимона, залить 2 стаканами воды и поставить варить. В то же время очистить 3 яблока, перерезать каждое на 4 или 6 частей, вынуть сердцевину, и когда сироп закипит в первый раз, то опустить в него изрезанные яблоки, и дать им прокипеть в сиропе раза два. Тогда можно опустить в сироп заранее приготовленную, перебранную и мытую бруснику и варить обыкновенно, как варят все варенья.

721. Брусника экономическая

Брусника — простая и дешевая ягода, поэтому ее варят почти во всех домах небогатых людей среднего класса; особенно у кого большая семья детей, это варенье большое подспорье в разных

случаях.

Варят ее так: берут большой медный таз и кладут в него 4 или 5 из-под самовара полоскательных чашек (или больших кружек) вымытой перебранной брусники, сверху кладут нарезанные кусками яблоки, 4 г корицы, очищенные лимонные и апельсинные корки, обваренные заранее кипятком, и, в заключение, засыпают этот слой брусники с яблоками 3 чашками или кружками сахара, патокой или медом. Затем кладут на нее и второй такой же слой брусники с яблоками и, засыпав сахаром или патокой, поливают 1 стаканом воды и ставят варить на большой огонь. Также надо собирать накипь, или пену. Это варенье можно смело мешать ложкою и варить до тех пор, пока ягода даст свой сок, хорошо уварится, приметно осядет в тазу, варенье начнет кипеть тише местами и сок его окажется удовлетворительно густ, ягода приметно нальется и будет прозрачна. Тогда его можно вылить в миску или в две глубокие посуды и оставить в холодной кладовой до другого дня. Потом переложить в банки и держать в прохладном месте.

• Хорошо сваренное таким способом брусничное варенье никогда не портится; его подают к жареной дичи, блинам, а также кладут в пироги.

722. Желе рябиновое

4 стакана взвара рябинового, 4 стакана сахара мелкого, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка сока лимонного

Рябины зрелой взять 2 кг, отделить от веток, перемыть и сложить в глиняный горшок доверху полным, накрыть крышкой и поставить в духовую печь, в вольный дух, до другого дня, но чтобы рябина не пригорала, а только запеклась или сварилась.

На другой день выложить ее в каменную посуду, прилить третью часть яблочного взвара, поставить варить. Когда сварится, то, растерев ее в кастрюле ложкою, вылить весь взвар на приготовленное на миске сито и оставить до другого дня в холодной кладовой, дав соку стекать. На другой день слить осторожно взвар, измеряя стаканами, прямо в тазик, но чтобы мутная густота (отстой) снизу не попадала.

Это единственное желе, в котором надо ягоды варить за раз с яблочным взваром, но не на воде, и потому, начиная варить рябиновое желе, надо прямо отмерить 4 стакана взвара, не прибавляя более яблочного взвара. Затем всыпать 4 стакана мелкого сахара, влить 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, поставить его варить на большой огонь, а когда

закипит, то отставить тазик и варить на легком огне. Далее поступать, как варят прочие желе.

723. Смоквы из яблок

10 яблок зрелых, сладких, средней величины, 3 стакана сахара мелко толченного или меду, 3 стакана воды, цедра с 3 лимонов

Сварить густой сироп из 3 стаканов мелкого сахара и 3 стаканов воды. Варить как для варенья. В это время приготовить яблоки: взять зрелых сладких яблок (сладкие лучше потому, что не так развариваются, как кислые), очистить от кожицы, нарезать кружками, семечки вынуть, а сердцевину оставить. Когда сироп готов, то положить свободно ряд яблок в кипящий сироп и дать им вариться до прозрачности и чтобы несколько зарумянились, осторожно поворачивая каждый кружок, чтобы не разломился. Сварив их, надо разложить на оборот решета, чтобы сироп стекал свободно, а на место их класть приготовленные в тазик и так продолжать, вынимая одни, укладывая в тазик другие.

Спустя 1/2 часа их можно поставить в теплую печь в легкий дух, обсыпав каждое мелким сахаром, смешанным с тертою цедрою и, разложив на железный лист, оставить в печи до другого дня; на другой день опять обернуть на другую сторону. Надо наблюдать, чтобы смоквы только обсохли, но не давать им совсем высохнуть, и так поступать, пока смоквы будут готовы. Тогда складывать их рядами в стеклянную банку и держать в сухом холодном месте.

• Точно так делают смоквы и из ягод, на меду или сахаре; пропорция меда и сахара одинакова, но ягод надо класть несколько более, например, на 3 стакана меда или сахара воды тоже 3 стакана, но ягод надо класть одним стаканом более и варить несколько дольше, пока ягодный сок сгустится. Тогда брать из тазика ложкой густую массу ягод, раскладывать кучками на решете и делать вроде небольших лепешек, придавливая сверху, обвалять каждую в мелком сахаре и поступать, как сказано с яблочными смоквами.

724. Пастила брусничная

Насыпать большой горшок перебранной, вымытой зрелой брусники до верха, накрыть плотно крышкой и поставить в хорошо истопленную печь на всю ночь. На другой день вынуть

горшок, выложить всю бруснику в решето и дать стечь соку, наложив на нее блюдо или кружок, а сверху небольшой гнет; дать стоять так целые сутки; когда же вся жижа вытечет вон (ее не надо), то бруснику протирать сквозь решето в приготовленную каменную посуду и стараться, чтобы сколько можно больше было протертого пюре, и если заметно будут попадать семечки, то тогда брусничное пюре протереть сквозь сито, чтобы семечек не было. После чего начать взбивать брусничное пюре долго (часа 4–5 непременно), а мед взбивать отдельно добела и, когда готово, то брать мерою: на 2 стакана брусничного пюре 1 стакан приготовленного взбитого меду, смешать и хорошенько еще побить.

Сложить в ящики или рамки, сгладить или сровнять сверху, поставить в очень слабо нагретую духовую печь, и если одним разом не высохнет, то поставить на другой день или до тех пор, пока поспеет.

Когда пастилу вынимают из ящика, то можно кругом обвести ножом, обернуть ящик, ударить по дну и пастила выйдет легко. Тогда смазать немного верх пласта медом, наложить на него другой пласт, опять слегка смазать медом и опять наложить пласт. Так поступать до конца, накладывая пласты и смазывая медом. Наконец сверх последнего пласта посыпать немного мелко толченным сахаром, сложить пастилу на большое блюдо или на бумагу и с нею на железный лист, поставить в вытопленную накануне печь и дать подсохнуть. Если пастила не совсем подсохнет, то повторить на другой и третий день.

• Точно так делают пастилу из всех плодов и ягод, без малейшего отступления, как сказано выше в приготовлении пастилы яблочной и брусничной.

• Кто пожелает сделать так называемую союзную или слоистую пастилу, то можно делать один слой из яблочного пюре, другой из рябины, третий из черной смородины и так далее.

• Пастилу из вышеупомянутых фруктов или ягод можно делать и на сахаре — на 2 стакана ягодного пюре, брать 1 стакан мелкого сахару вместо меду.

А. Макарова
Русская поваренная книга

Горячие мясные супы

725. Бульон с яйцами «в мешочек» и гренками

400 г телятины, 1/2 тетерева, 1/2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 луковица, 1/2 моркови, 600–800 г говядины, 1/2 курицы, 4 яйца, 1 белая булка (200 г), 1/2 ст. ложки чухонского масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 2 ч. ложки соли

Вымыв в холодной воде, положить в кастрюлю телятину, говядину (от костреца, от огузка), полкурицы и полтетерева, налить шестнадцать стаканов холодной воды, положить луковицу в перьях, очищенные коренья и соль, варить на легком огне три часа, снимая пену шумовкою.

Затем процедить через сито, слить в миску, опустить в бульон столько сваренных «в мешочек» яиц, сколько лиц обедает.

Гренки подают отдельно, их приготовляют так: нарезать маленькими кусочками белый хлеб и поджарить в масле. Подавая, посыпать суп рубленой зеленью петрушки.

726. Суп на скорую руку

2,4 кг говядины (ссека или огузка), 1/2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1/2 моркови, 1/2 лука-порея, 1 луковица, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Изрубить говядину вместе с кореньями, положить в кастрюлю, налить четырнадцать стаканов холодной воды и посолить, положить цельную луковицу в перьях, поставить на легкий огонь и дать слегка кипеть, снимая пену.

Когда она перестанет накипать, бульон процедить через сито, слить в миску или в чашку, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

• К этому бульону подаются пирожки.

727. Суп из курицы с цветной капустой

1 курица, 1/2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 2 ч. ложки соли, 1/2 моркови, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 шт. цветной капусты или 200 г

зеленого гороха

Очистив и обмыв хорошенько курицу, разбить ее на куски, сложить в кастрюлю, налить шестнадцать стаканов холодной воды, положить луковицу в перьях, очищенные коренья, соль и дать кипеть, снимая пену; варить три часа — до тех пор, пока курица не сварится до готовности.

Тогда бульон процедить, слить опять в кастрюлю, положить мелко нашинкованные коренья и разнятую на головки цветную капусту, прибавить столовую ложку сливочного масла и варить 10–15 минут, наблюдая при этом, чтобы цветная капуста не переварилась.

Затем вылить в миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Вместо цветной капусты можно прибавлять в суп 200 граммов молодых, хорошо очищенных стручков зеленого гороха.

728. Бураки

5 шт. свеклы, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки чухонского масла, 2 ст. ложки муки, по 1/2 стебля порея, корня сельдерея, корня петрушки и моркови, от 1/2 до 1 стакана сметаны, 400 г сосисок, огуречный рассол или квас, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1–2 ст. ложки уксуса; для бульона: 600 г говядины (огузка, ссека или грудины), 200 г солонины или ветчины, 400 г баранины, 2 ч. ложки соли; по желанию: 2 лавровых листа и 4–5 зерен английского перца

Искрошить мелко всю свеклу (бураки) и одну луковицу, обжарить их в столовой ложке чухонского масла, обсыпать мукой, залить процеженным бульоном, приготовленным, как сказано в рецепте № 1, из говядины, баранины, ветчины или солонины.

Разрезав вареное мясо и ветчину на небольшие куски, положить в суп, развести огуречным рассолом или квасом и дать кипеть. Когда все вполовину поспеет, подложить поджаренные сосиски.

Подавая на стол, забелить сметаной, посыпать рубленой зеленью петрушки и подлить уксуса.

• Кто любит, может варить бульон с лавровым листом и английским перцем.

729. Суп на манер черепахового

1/2 телячьей головы, 1/2 курицы, 400 г говядины (ссека), 400 г телятины, 2 цыпленка, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки сливочного или чухонского масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1/2 стебля лука-порея, 5 оливок, 1 рюмка мадеры, 2 лимона, 10 сморчков или шампиньонов, 2 яичных желтка, 2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки натертого мускатного ореха, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 3/4 стакана сметаны (кто желает)

Сварить крепкий бульон из ссека, телятины, курицы, цыплят, телячьей головы, луковиц в перьях, разных кореньев (по половинке каждого), английского перца, соли и шестнадцати стаканов воды, как можно чаще снимая пену (см. рецепт № 1).

Затем процедить бульон и всю мясную провизию сполоснуть теплой водой; бульон слить опять в кастрюлю, а мясо снять с костей и изрезать на куски.

Нарезать луковицы кружками, пожарить докрасна в двух ложках сливочного или чухонского масла, прибавить ложку муки и еще поджарить. Потом сложить в бульон и вскипятить; положить туда нарезанное мясо, оливки, влить рюмку мадеры и сок из лимонов, прибавить горсть сморчков или шампиньонов с бульоном, в котором они варились, прокипятить еще раз.

Яичные желтки выпустить в миску, развести, мешая, горячим бульоном, всыпать натертый мускатный орех, рубленую зелень петрушки и подавать.

• Можно подбелить сметаной.

730. Суп из свежей капусты

1 небольшой кочан капусты, 1,2–1,6 кг рыбы (осетрины, белужины), 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 10 шт. картофеля, 2 ст. ложки коровьего или постного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки соли, хлеб и масло для гренков, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки; по желанию: 3 зерна английского перца, 2 лавровых листа

Разрезать кочан капусты на несколько кусков, ошпарить их, положить в кастрюлю с куском рыбы (осетрины, белужины), залить водой и варить, снимая пену и не давая всплывать. Когда поспеет рыба, вынуть ее, а бульон с капустой продолжать варить, прибавив лук и крошеные коренья.

Можно положить подправку, то есть муку вскипятить

несколько раз в постном или коровьем масле, развести бульоном и влить в суп.

Подавать можно со сметаной (если суп скоромный). Посыпать рубленой зеленью петрушки.

Мясное жаркое, или жареное мясо

731. Французский бифштекс

На 4 человека: 1,2 кг вырезки, 200 г прованского масла, 1 ч. ложка соли, 1/2 корешка хрена, 1 ст. ложка коровьего масла, 10–12 шт. картофеля, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки

Нарезать филей ломтями толщиной в палец, расколотить каждый кусок скалкой, положить на два часа в прованское масло, посолить. Раскалить сковороду, изжарить в коровьем масле, как сказано в предыдущем рецепте.

Перед подачей уложить бифштекс на блюдо, облить его же подливкой, украсить картофелем и тонко наструганным хреном и посыпать рубленой зеленью петрушки.

732. Жареная баранина, шпигованная чесноком

На 6–8 человек: задняя четверть баранины (3,2–4 кг), 100 г шпика, 2 головки чеснока, 2 ст. ложки коровьего масла (чухонского или русского), 2 ст. ложки соли, молоко для вымачивания (кто желает)

Отбив хорошенько заднюю четверть баранины (вымоченную в воде или молоке) деревянным молотком и вымыв ее, снять осторожно верхнюю кожицу, нашпиговать мясо шпиком и чесноком, посолить и дать полежать час.

Между тем распустить на противне чухонское или русское масло, положить баранину, поставить в жарко истопленную печь и жарить, чаще поворачивая со стороны на сторону.

Когда она зарумянится со всех сторон, полить водою и поставить опять в печь, часто вынимая из нее и обливая водою, сначала не так много, а потом более, и наконец коровьим маслом, пока баранина совершенно не обжарится, на что потребуется часдва.

Подавая, облить процеженным соусом.

733. Куропатки со сливками

На 4 человека: 100 г ветчинного сала, 200 г ветчины, 2 куропатки, 200 г коровьего масла, 1 зубчик чеснока,

1 корень петрушки, 1/4 ч. ложки натертого мускатного ореха, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка муки, 2 ч. ложки соли, 1 стакан сливок, 1/4 ч. ложки мелкого перца, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Выложив дно кастрюли тоненькими ломтиками ветчинного сала, измельченным чесноком и петрушкой, нарезанной сырой ветчиной, положить на все это очищенных, вымытых, выпотрошенных и натертых солью куропаток.

Прибавить две столовые ложки коровьего масла, лавровый лист и английский перец, закрыть кастрюлю крышкой и, поворачивая со стороны на сторону, потряхивая кастрюлю и поливая маслом, исподволь жарить до готовности.

Потом, выложив куропаток, разделить их на части, а в соус подмешать немного муки, соли, тертого мускатного орешка, прилить туда же хороших свежих сливок и все вскипятить хорошенько до готовности; процедить.

Положить куропаток в соус, вскипятить и подавать на стол, посыпав рубленой зеленью петрушки.

734. Баранина с перечным соусом

На 4 человека: 1,2–1,6 кг мякотной баранины, 100 г шпика, 2 бутылки уксуса, 1 лимон, 3 луковицы, 2–3 корня петрушки, 1 головка чеснока, 8 зерен английского перца, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 2 ст. ложки коровьего масла; для соуса: 1 ст. ложка масла, 200 г ветчины, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1/2 зубчика чеснока, 2 гвоздики, 2 лавровых листа, щепотка тмина и базилика, 1 ст. ложка муки, 1 стакан красного вина, 1 ст. ложка уксуса, соль и перец по вкусу

Вымыв кусок баранины, нашпиговать ее большими кусками шпика, положить на день-два в уксус с лимоном, солью, перцем, лавровым листом, гвоздикой, ломтями лука, чесноком и кореньями петрушки.

Затем обтереть баранину досуха, распустить на противне или в кастрюле две столовые ложки масла, положить баранину, поставить в печь, зарумянить со всех сторон, изжарить до готовности (от 30 до 45 минут).

Соус приготовляется так. Положить в кастрюлю столовую ложку масла, ломоть ветчины, нарезанной кусками, измельченную луковицу, нарезанный корень петрушки, английский перец, чеснок, гвоздику, лавровые листья, тмин,

базилик, соль по вкусу. Держать на огне, пока не зарумянится; посыпать мукой, влить стакан красного вина, стакан воды, ложку уксуса, варить полчаса; снять жир и процедить сквозь сито.

Облить баранину соусом и подать.

735. Отбивные свиные котлеты с острым соусом

На 4 человека: 0,8–1,2 кг свинины (от котлетной части), 2 яйца, 4–5 сухарей, 1 ст. ложка масла, 1 1/2 ч. ложки соли; для соуса: 4–5 шалотов, 1 ст. ложка уксуса, 1/4 ч. ложки толченого перца, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана бульона

Вырезать четыре котлеты, отбить, выбрать жилы, посолить, дать полежать четверть часа, обмазать яйцом, обвалять их в сухарях. Накалить сковороду, распустить столовую ложку масла, положить котлеты. Когда обжарятся с одной стороны, повернуть на другую. Когда зарумянятся и с этой и совершенно прожарятся (жарить 10 минут), сложить на блюдо и облить маслом, в котором жарились.

Или же они подаются со следующим соусом. Положить в кастрюлю несколько шалотов, толченый перец, лавровый лист и тмин; налить полстакана бульона и уксус, уварить до половины. Потом муку поджарить в масле и добавить в соус. Уварить хорошенько, процедить и подать отдельно от котлет.

736. Сосиски с кислой капустой

600 г сосисок, 1/2 ст. ложки русского или чухонского масла; для соуса: 600 г квашеной капусты, 4 ст. ложки русского или чухонского масла, 1 1/2 ст. ложки крупитчатой муки, 2 стакана бульона или воды

Сосиски ополоснуть холодной водой, положить на глубокую сковороду, проколоть их в разных местах вилкой, положить половину столовой ложки коровьего масла и жарить на легком огне, поворачивая, чтобы зарумянились со всех сторон. Жарить 10 минут.

Соус из капусты приготовляется следующим образом. Отжав кислую капусту, положить ее на сковороду, прибавить две столовые ложки коровьего масла и поставить жариться. Между тем приготовить приправку: муку вскипятить в двух столовых ложках коровьего масла, развести двумя стаканами горячей воды

или бульона. Капусту сложить в кастрюльку, вылить туда приправку и перемешать; поставить в печь или на плиту и варить, помешивая, до мягкости капусты (30 минут).

Подавая, с одного бока положить капусту, а с другого — сосиски.

Жаркое рыбное

737. Караси начиненные

10 карасей, 1/2 стакана рыбьей икры, 50 г риса, 50 г вязиги, 100 г масла, соль по вкусу

Карасей вычистить, выпотрошить и вымыть. Поджарить в масле икру, вынутую из карасей (если же ее нет в карасях, то взять полстакана икры из другой рыбы), смешать с рисом и мелко нарубленною вязигою (то и другое предварительно отварить до мягкости в воде), посолить, прибавить одну-две столовые ложки масла, начинить карасей, зашить и изжарить.

• Можно также начинить их и гречневой кашей с поджаренным луком.

738. Тушеные пескари с шампиньонами

20 пескарей, 1/4 корня петрушки, 1 луковица, 4–5 шампиньонов, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка тмина, 2–3 ст. ложки масла, 1 стакан красного вина, 4 зерна английского перца, зелень укропа или петрушки

Соскоблить чешую, выпотрошить и вытереть пескарей. Положить на дно кастрюли корень петрушки, лук, тмин, лавровый лист, перец и масло, уложить пескарей сверху и покрыть их слоем тех же приправ. Смочить половиной стакана красного вина, накрыть кастрюлю и кипятить на хорошем огне.

Когда почти не будет соуса, подлить еще полстакана вина, положить шампиньоны, дать постоять на огне еще минут 5.

Вынуть пескарей, сложить на блюдо, облить процеженным соусом, положить туда же шампиньоны, посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

739. Тушеная щука

Щука (около 1 кг), 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан белого вина или рыбного бульона, 1–2 гвоздики, 5–8 маленьких луковиц, 6–8 шампиньонов, 8 зерен перца, 2 лавровых листа, 1/2 лимона (или 1 ст. ложка уксуса), 1 ст. ложка каперсов, белый хлеб на гренки

Поджарить ложку муки в двух-трех столовых ложках масла, положить гвоздику, горсть полусваренных маленьких луковиц, лавровый лист, перец, соль. Разрезать щуку на куски и положить в кастрюлю, тушить потихоньку на умеренном огне, подливая, если нужно, масла, пока не обжарится.

Тогда вынуть приправы и прибавить стакан рыбного бульона или белого вина, шампиньоны, сок из половинки лимона (или 1 столовую ложку уксуса) и ложку каперсов, накрыть крышкой и тушить еще минут 15, до готовности.

Выложить рыбу на блюдо, обложить ее обжаренными ломтями хлеба, облить процеженным соусом и положить в него шампиньоны.

740. Семга под соусом

800 г семги, 200 г прованского масла, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ч. ложки соли, 5 зерен английского перца; для соуса: 1 ст. ложка муки, масло, которое останется от жаренья, 2–3 ст. ложки каперсов, 1/2 ч. ложки соли, 1 стакан рыбного бульона (или кипятка)

Нарезать семгу ломтями, положить на два часа в маринад из прованского масла, корня петрушки, лука, соли и перца. Потом вынуть, положить на сковороду, подлить две-три столовые ложки масла и изжарить, поворачивая со стороны на сторону, чтобы рыба хорошенько зарумянилась. Подавать с соусом из каперсов.

Соус приготовляется так: положить в кастрюлю масло, добавить муку и поджарить ее слегка; влить, быстро размешивая, стакан рыбного бульона или кипятка, снять с огня, прибавить каперсы и подавать.

741. Лососина в папильотках

800 г лососины, 100 г прованского масла, 2 ч. ложки соли, 1 луковица, 1/2 ч. ложки мелкого перца

Лососину очистить от чешуи, нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать мелким перцем (кто любит), мелко изрубленным луком, помазав сперва каждый ломтик прованским маслом, и оставить на несколько часов. Завернуть потом каждый ломтик в бумагу, пропитанную маслом, и поставить в печь, в которой держать, пока бумага не зарумянится и рыба не пропечется до готовности. Подавать, не развертывая бумагу.

Вареное мясо

742. Говяжий соус с рисом и сыром

800 г вареной говядины, 200 г риса, 100 г ветчины, 1/2 ч. ложки натертого мускатного ореха, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 50 г пармезана, 1 стакан крепкого бульона; для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан крепкого бульона, 1 ст. ложка каперсов, 2 луковицы, 1 лимон

Рис хорошенько вымыть, положить в кастрюлю, прибавить мелко изрубленную ветчину, мускатный орех, подлить стакан крепкого жирного бульона, положить столовую ложку масла и сварить густую кашу.

Дав каше остыть, прибавить в нее яйца, хорошенько размешать и обложить вареную говядину, нарезанную ломтями и сложенную на блюде, слоем толщиной в палец. Пармезан натереть и обсыпать им говядину. Наконец, облить тремя столовыми ложками масла, поставить в печь и дать хорошенько зарумяниться. Между тем приготовить соус: поджарить муку в масле, прибавить стакан бульона, каперсы, две рубленые луковицы и сок из лимона. Прокипятить хорошенько и подать в соуснике к говядине.

743. Соус из рубца

1 телячий рубец, 200 г шпика, 1–2 луковицы, 1 морковь, 5–6 зерен перца, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, соль по вкусу; для соуса: 2–3 ст. ложки чухонского масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, 1/2 стакана белого вина, щепотка тмина, 1 лавровый лист, 12 маринованных шалотов, 10–15 шампиньонов, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка лимонного сока, 1/4 ч. ложки мелкого перца, щепотка соли, 1/2 стакана сметаны (по желанию)

Обдать кипятком рубец, выскоблить его хорошенько, положить снова в кипяток, опять вычистить, положить еще раз в кипяток и дать постоять. Потом варить со шпиком, луком, морковью, лавровым листом, петрушкой, чесноком, солью и зернами перца в достаточном количестве воды.

Кипятить потихоньку в течение 4 часов, а когда рубец будет

готов, выложить его на блюдо, разрезав на куски, и облить следующим соусом.

Положить в кастрюлю чухонское масло и муку, поджарить, подлить бульон и белое вино, прибавить немного тмина, лавровый лист, соль, перец, дюжину маринованных шалотов и обжаренные в масле шампиньоны. Когда нужно подавать на стол, подболтать двумя яичными желтками и прибавить столовую ложку лимонного сока. Можно прибавить полстакана сметаны.

744. Телячья лопатка по-мещански

1,2 кг телячьей лопатки, 2 ст. ложки уксуса, 3–4 зерна английского перца, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 ч. ложка соли, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1 гвоздика, 2–3 ст. ложки коровьего масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Телячью лопатку очистить и обмыть, положить в кастрюлю. Налить три стакана воды, добавить уксус, английский перец, соль, нарезанные ломтиками корень петрушки и морковь, накрошенные луковицы, лавровый лист, гвоздику и коровье масло. Накрыть кастрюлю крышкой, края обмазать тестом и поставить в печь часа на три или больше.

Когда все поспеет, лопатку выложить на блюдо, а соус (сняв с него прежде жир) процедить на лопатку через сито. Посыпать рубленой зеленью петрушки.

745. Фрикасе из баранины

0,8–1 кг бараньей грудинки, 3 ст. ложки коровьего масла, 1/2 корня петрушки, корки с 1/4 лимона, 1 ст. ложка муки, 5 сморчков, 3 шампиньона, 1/8 ч. ложки натертого мускатного ореха, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Разрубить баранью грудинку на мелкие куски, перемыть их, положить в кастрюлю, налить четыре стакана холодной воды и дать кипеть, снимая пену. Потом добавить столовую ложку коровьего масла, накрошенный корень петрушки, мелко нарезанные лимонные корки и продолжать кипятить.

Затем поджарить ложку муки в двух ложках масла, развести процеженным бульоном от баранины, добавить очищенные и перемытые сморчки, шампиньоны, натертый мускатный орех и

все это хорошенько прокипятить.

Когда же фрикасе будет готово, подлить в него лимонный сок, подсыпать сахар и подавать на стол, посыпав рубленой зеленью петрушки.

746. Фрикасе из курицы

1 курица, 200 г коровьего масла, 2 ст. ложки муки, 1/4 ч. ложки мелкого перца, 1/2 ч. ложки натертого мускатного ореха, 5 шампиньонов, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сливок или сметаны, 1 ст. ложка корнишонов, 1 ст. ложка мелких луковиц, несколько артишоков, 2 яичных желтка, сок из 1 лимона, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Курицу разнять на части и вымочить в горячей воде. Между тем растопить в кастрюле коровье масло, вложить туда курицу, а когда масло совсем растопится, прибавить к нему муку и перемешать хорошенько.

Когда курица обжарится, влить туда мясной бульон и приправить перцем и натертым мускатным орешком. Когда же курица наполовину сварится, добавить туда же очищенные шампиньоны, мелкие луковицы, корнишоны, донышки от артишоков и т. п., влить стакан сметаны или сливок и варить курицу до готовности.

Наконец, выложить готовое фрикасе на блюдо, снять с соуса жир, подбить его яичными желтками с лимонным соком и облить им фрикасе. Посыпать рубленой зеленью петрушки.

Горячие блюда из вареной рыбы

747. Щука с картофелем по-немецки

Щука (около 1,2 кг), по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 2 ч. ложки соли, 10–12 шт. картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 1/2 ст. ложки масла, зелень петрушки

Щуку очистить, выпотрошить, посолить, нарезать кусками и сварить вместе с кореньями. Когда рыба поспеет, вынуть ее, а в отвар положить нарезанный картофель и сварить.

Рыбу и картофель уложить на блюдо и облить следующим соусом: поджарить в масле изрубленную луковицу, всыпать муку, поджарить, развести рыбным бульоном, прокипятить хорошенько, посыпать рубленой зеленью петрушки.

748. Треска с картофелем

Треска (0,8–1,2 кг), 10–15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 2 ч. ложки соли, зелень петрушки

Треску перемыть в нескольких водах. Налить в кастрюлю холодной воды, положить соль (если треска несоленая), треску и очищенный картофель. Варить полчаса, до готовности трески. Вынуть рыбу и доварить картофель.

Положить на блюдо треску, обложить картофелем, облить маслом и посыпать зеленью петрушки.

749. Угорь под соусом

Угорь (около 1,2 кг), 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, чабер, 1 стакан белого вина, 4 шт. сухарей, 2 ст. ложки масла; для соуса: 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка каперсов, 8 оливок, 1 лимон

Сняв с угря кожу, вычистить его и отварить в соленой воде, добавив лавровый лист, корень петрушки, чабер и белое вино. Когда угорь сварится, нарезать его кусками, обвалять в тертых сухарях и поджарить в масле.

Соус к нему: ложку муки вскипятить в двух ложках масла, помешивая, чтобы не было комков, развести процеженным отваром из-под угря, положить каперсы, оливки, дать вскипеть и,

подавая, выжать сок из лимона.

750. Осетрина с кисло-сладким соусом

0,8–1 кг осетрины, коренья (морковь, петрушка, пастернак), 1 лавровый лист, 5 зерен английского перца, 1 луковица, тертый хлеб, масло для жаренья; для соуса: 3 ст. ложки масла, 200 г чернослива, 2 ч. ложки сахара, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки уксуса

Кусок осетрины отварить в воде с кореньями, английским перцем, лавровым листом и луковицей. Нарезать рыбу ломтиками, обвалять в тертом хлебе и обжарить в масле. Вскипятить чернослив в воде, прибавить сахар, нашинкованный лук, муку, вскипяченную в двух столовых ложках масла, уксус по вкусу, столовую ложку масла и кипятить, пока не поспеет.

Уложить осетрину на блюдо и облить соусом.

Холодное мясо, заливное, паштеты, галантиры

751. Ветчина

Запеченную или вареную ветчину остудить, нарезать кусками и подавать с горчицей или с тертым хреном и уксусом.

752. Окорок ветчины печеный

1 окорок ветчины, 1–1,6 кг ржаной муки, 1 ст. ложка сахара

Замесить из ржаной муки на воде тесто, обмазать им окорок, положить на противень, посадить в жаркую печь и запекать, смотря по величине окорока, полтора-два часа, каждые 10 минут поливая его холодной водой.

Когда поспеет, вынуть, дать немного остыть, очистить от теста, обмыть, снять кожу, полить бульоном, посыпать мелким сахаром и поставить в печь, чтобы окорок зарумянился или поджарился сверху.

• Подается горячим и холодным. В первом случае — с картофельной кашей (пюре), зеленым горошком и соусом из белой фасоли; во втором — с тертым хреном или горчицей.

753. Холодный язык

1,2 кг языка, 1/2 корня петрушки, 1/2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 3 зерна английского перца, 1 лавровый лист, 1 луковица, 2 ч. ложки соли, хрен и уксус по вкусу

Бычий язык обмыть, вычистить и отварить до мягкости в воде с солью, луковицей, кореньями, зернами английского перца, лавровым листом. Вынуть (бульон можно употребить на суп), остудить, нарезать тонкими ломтями и уложить на блюде или подать цельным с тертым хреном.

• Горячий язык подается с зеленым горошком, картофельным пюре или соусом из белой или зеленой фасоли.

754. Ветчина обливная

0,8–1 кг ветчины, 2 телячьи ножки, 2 зерна

английского перца, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки соли, 1–2 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка оливок, 1/2 лимона, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Нарезать испеченной ветчины самыми тонкими ломтиками. Положить в кастрюлю очищенные и ошпаренные телячьи ножки, зерна английского перца, лавровый лист, соль, налить четыре стакана воды и варить часа три. Затем влить уксус и процедить.

Положить ветчину на блюдо, облить бульоном от ножек, поставить в холодное место, посыпать рубленой зеленью петрушки, украсить ломтиками лимона, каперсами и оливками и подать на стол.

755. Заливной каплун или курица

Каплун или курица, 400 г телятины, 2 телячьи ножки, 3 яйца, 1/4 стакана сливок, 2 луковицы, 1/2 ч. ложки мелкого перца, 1 ст. ложка уксуса, 1 1/2 ч. ложки соли, 1 гвоздика, 1/2 ч. ложки корицы, 3 зерна английского перца, 1/2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1/2 моркови, 1/2 бутылки белого виноградного вина, 3 яичных белка, 1/2 лимона, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка оливок, зелень петрушки

Каплуна или молодую жирную курицу очистить, отрезать голову, осторожно снять с мяса кожу и вынуть кости, а от ножек и крыльев обрубить длинные кости, но так, чтобы не терялась наружная форма птицы.

Потом взять телятину и мясо каплуна, изрубить как можно мельче, прибавить яйца, хорошие сливки, нарубленную луковицу, мелкий перец, натертый мускатный орех, чайную ложку соли, хорошенько размешать и этим фаршем начинить кожу каплуна и зашить спинку.

Положить птицу в кастрюлю, влить туда пять стаканов воды, прибавить гвоздику, корицу, зерна перца, половину чайной ложки соли, разные накрошенные коренья, луковицу, полбутылки вина и очищенные телячьи ножки, закрыть кастрюлю и дать кипеть, снимая пену, пока все хорошенько не уварится.

После этого выложить каплуна на глубокое блюдо, украшенное каперсами, оливками и ломтиками лимона без зерен, снять с бульона жир, процедить сквозь сито, очистить его с помощью взбитых яичных белков, облить им каплуна и застудить в холодном месте.

756. Телятина под галантиром

1 телячья голова или 3 телячьи ножки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3 зерна английского перца, 10 оливок, 2 вареных яйца, 3 сырых яйца, 1 морковь, 1 ст. ложка уксуса, 1 стакан вина (по желанию), 1 лимон, 2 ст. ложки каперсов, 600–800 г жареной или вареной телятины

Телячью голову или телячьи ножки очистить, вымыть, залить шестью стаканами воды, положить чайную ложку соли, зерна перца, лавровый лист, луковицу в перьях, коренья и варить до тех пор, пока все кости не отстанут и бульон не сделается крепким. Процедить бульон, влить уксус, а по желанию можно прибавить стакан хорошего виноградного вина, и все это вскипятить раза два.

Затем взбить веничком три белка, влить две ложки холодной воды, развести приготовленным для галантира бульоном, накрыть крышкой, разогреть, не давая кипеть, на легком огне, пока бульон не сделается прозрачным, а потом процедить сквозь чистую салфетку.

Когда галантир будет готов, налить немного его в форму или глубокую посудину, дать застыть, потом уложить на него ломтики тонко нарезанного свежего лимона, а также каперсы, оливки, круто сваренные и разрезанные на четыре части яйца, нарезанную кружками морковь, а поверх всего уложить вареную или жаренную в масле и разрезанную на небольшие куски телятину. Залив после этого бульоном, дать застыть. Потом опять положить слой живности по-прежнему, опять залить бульоном и застудить на снегу или на льду.

При вынимании галантира из посудины нужно ее прежде опустить в теплую воду, чтобы посудина слегка нагрелась и галантир отстал от нее.

Подавать с соусом из горчицы, прованского масла и уксуса, взбитых вместе.

• Совершенно таким же образом приготовляются курица, дичь, солонина, ветчина и прочее под галантиром.

757. Паштет на манер страсбургского

600 г телячьей печенки, 200 г чухонского масла, 1 луковица, 100 г белого хлеба, 3 яйца, 40 г сухого бульона, 400 г мякотной телятины, 5 маринованных трюфелей, 50 г шпика, 1/2 ч. ложки мускатного ореха,

1/2 ч. ложки мелкого перца, 1 курица, или 2 рябчика, или 1 тетерев, 2 ч. ложки соли

Наскоблить ножом одну телячью печенку. В кастрюле распустить чухонское масло и поджарить нарубленную луковицу, положить туда же печенку и жарить, помешивая, пока не побелеет; тогда вынуть, отжать в салфетке, истолочь и протереть сквозь сито.

Взять мякотную телятину без жил, изрубить, истолочь, прибавить шпик, половину белого хлеба, намоченного в молоке, яйца, натертый мускатный орех, мелкий перец, сухой бульон, распущенный в четверти стакана кипятка. Все это вместе с печенкой истолочь и протереть сквозь сито, потом прибавить нарезанные маринованные трюфели.

Смазать кастрюлю или форму маслом, обложить кусочками шпика, положить в нее слой приготовленного фарша, сверху ряд нарезанной ломтями жареной курицы или дичи, потом опять слой фарша и т. д. Накрыть масляной бумагой сверху и поставить на 45–60 минут в печь. Затем остудить, выложить и положить под пресс.

Подать с соусом из сарделек или с горчичным соусом.

758. Осетрина под галантиром

800 г осетрины, 3 зерна перца, 1–2 лавровых листа, 1 гвоздика, 1 стакан белого вина, 50–100 г рыбьего клея, 1/2 лимона, 2 ст. ложки оливок, 2 ст. ложки каперсов, 3 моркови, зелень петрушки

Кусок свежей или свежепросоленной осетрины очистить, вымыть, отварить, остудить, нарезать ломтями.

Приготовить галантир следующим образом. Взять отвар из-под осетрины, добавить перец, лавровый лист, гвоздику, стакан виноградного вина, смешать с рыбьим клеем, добавить несколько кружков лимона, кипятить, взбивая веничком, пока галантир не будет чистым.

Снять с огня, дать постоять немного и процедить сквозь салфетку. Если галантир нечист, процедить еще раз и повторять процеживание до тех пор, пока не сделается чистым. Можно отцветить икрой от рыбы или кусочком льда.

Влить в глубокое блюдо или форму галантир, застудить; уложить ряд оливок, каперсов, вареной моркови, зеленой петрушки, залить галантиром, застудить; уложить рыбу, опять залить и застудить.

759. Судак под галантиром

Приготовляется так же, как осетрина под галантиром, только из судака нужно выбрать кости, вычистить и выпотрошить его.

760. Паштет из рыбы

1,6 кг рыбы (щуки, карпа, судака, лососины или свежей семги), 1 французская булка (200 г), молоко для размачивания булки, 100 г чухонского масла, 1/2 мускатного ореха, 2 луковицы, 3 яйца, 1/4 ч. ложки мелкого перца, 2 ст. ложки каперсов, 2 ст. ложки оливок, 2 ст. ложки корнишонов, 2 ст. ложки маринованных грибов, соль, слоеное или заварное тесто

Выбрать кости у рыбы, посолить (чайная ложка соли), истолочь мясо и смешать с размоченным в молоке белым хлебом, прибавить четыре столовые ложки чухонского масла, два яйца и опять потолочь.

Разделить фарш на две половины: из одной наделать фрикаделей и обжарить их в масле, другую же изрубить с луком, перцем и мускатным орехом.

Приготовить слоеное или заварное тесто, раскатать из него пласт в палец толщиною и положить в глубокое блюдо, дно которого покрыто масляной бумагой. На тесто положить слой фарша, затем ряд оливок, маринованных грибков, корнишонов и каперсов, ряд фрикаделей, положить еще ряд каперсов и пр. и все это покрыть фаршем, а сверху — кругом из теста, смазанного сверху яйцом.

Подается с горчичным, сборным или сардельным соусом.

Если желают приготовить постный паштет, то не следует класть яиц и вместо чухонского положить ореховое или маковое масло.

Блины, оладьи и прочие мучные кушанья

761. Молочные тонкие блины

4–5 яиц, 700 мл молока, 1 ч. ложка соли, 400 г пшеничной муки, 100 г русского масла

Смешать яйца с солью и стаканом муки, подлить стакан молока, хорошенько размешать. Подсыпать еще стакан муки, опять размешать, чтобы не было комков, подбавить еще стакан муки и еще стакан молока, хорошенько размешать.

Печь из этого теста блины, наливая его понемногу ложкой на сковороду, намазанную маслом так, чтобы блины были тонкие, как лист писчей бумаги.

Когда все тесто будет перепечено, то обрезать у блинов обгорелые края, намазать каждый блин маслом, сложить вчетверо и подавать.

• 1) Эти блины подают с сахаром и мелкой корицей или вареньем. 2) Их можно также начинять фаршем из говядины или творогом, приготовленным как для вареников. Для этого нужно испечь блины, положить на середину каждого столовую ложку фарша или творога, свернуть в трубочку, загнуть концы, обжарить еще раз в масле, обсыпать мелкими сухарями.

762. Блины с говядиной

2 стакана муки, 6 яиц, 750 мл молока, 1/4 ч. ложки мелкого перца, 400–600 г вареной или жареной говядины, 200 г масла, 2 луковицы, зелень петрушки

Приготовить тесто и испечь молочные блины, как сказано в предыдущем рецепте.

Изрубить вареную или жареную говядину, смешать с двумя столовыми ложками растопленного масла и мелко изрубленным луком, прибавить три крупно изрубленных вареных яйца, мелкий перец, соль, зеленую петрушку, смешать, поджарить, класть на блины, свернув их трубочкой или сложив книжкой, и опять поджарить с обеих сторон.

763. Блины с творогом

400 г творога, 1/2 стакана сметаны (или 2 ст.

ложки сливочного масла), 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. ложки корицы, 1 яйцо, 1/2 стакана коринки или кишмиша (кто желает); для теста: см. рецепт выше

Приготовить блины, как сказано выше. Протереть сквозь решето творог, хорошо отжатый под гнетом, смешать его со сливочным маслом или сметаной, прибавить яйцо, корицу, сахар и, кто желает, коринку или кишмиш. Размешать, класть на блины, складывая их трубочкой или книжкой и обжарить. К ним подавать сахар и корицу.

764. Каравай из блинов с яблоками

10 яблок, 200 г столового масла, 1 стакан сахара, 2 гвоздики, 1/2 стакана варенья, 1/2 ч. ложки корицы; для теста: см. рецепт выше

Приготовить блины, как сказано выше. Нарезать ломтиками яблоки и маленькими кусочками столовое масло. Истолочь сахар, гвоздики и корицу. Взять обмазанную маслом и обсыпанную мелкими сухарями кастрюлю, положить на дно ее блин, на него кусочки яблок и масла, посыпать приготовленною смесью, затем положить опять блин и т. д. Держать в печи полчаса, потом выложить на блюдо.

• Если кто пожелает огарнировать меренгою, то из четырех белков взбить пену, смешать с тремя столовыми ложками сахара, обмазать этим каравай, поставить на несколько минут в печь, вынуть и украсить вареньем.

765. Сырники жареные

800 г творога, 3 ст. ложки сметаны, 1/4 стакана муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль

Взять свежий творог, отжать, растереть, смешать с яйцами, всыпать муку, сахар, чуть соли, положить сметану, замешать в тесто, из которого сделать лепешечки. Поджарить их на сковороде в масле.

Подавать с сахаром, корицей и сметаною.

766. Пышки обыкновенные

4 стакана муки, 2 ст. ложки дрожжей, 5 яиц, 5 зерен

кардамона, 1 рюмка рома, 400 г русского масла, 5 ст. ложек чухонского масла, 400 г гусиного жира или свиного сала, 250 мл молока, 5 ст. ложек чухонского масла, цедра с 1 лимона, 1/2 ч. ложки корицы, 1 стакан густого варенья, 1 ст. ложка спирта, 1/2 стакана мелкого сахара, 1/2 ч. ложки корицы

Дрожжи развести теплым молоком до стакана, размешать с двумя стаканами муки. Когда тесто поднимется, бить веселкой, прибавить еще два стакана муки, яичные желтки, растертые с мелким сахаром, положить пять столовых ложек чухонского масла, кардамон, цедру с лимона, корицу, влить рюмку рома, замесить, поставить в теплое место и дать подняться.

Через час раскатать тесто (оно не должно быть крутое) в два кружка в палец толщиною. На один из кружков класть по половине или целой чайной ложке густого варенья кучками счетом до двадцати. Накрыть другим кружком и вырезать стаканом так, чтобы кучки варенья приходились посредине вырезанных пышек. Затем посыпать лист мукою, положить на него пышки и поставить на полчаса в теплое место, наблюдая, чтобы они не очень поднялись.

Русское масло, свиное сало (или гусиный жир), ложку спирта вскипятить, опускать по пять-шесть пышек и кипятить 10 минут. Когда пышки подрумянятся, вынуть дуршлаговою ложкою, положить на пропускную бумагу, посыпать сахаром и корицею, сложить на блюдо и подавать горячими.

Можно делать для пышек и такое жидкое тесто, которое даже не раскатывается (оно нежнее). В таком случае нужно наделать руками двадцать лепешек, положить на каждую половину или целую чайную ложку варенья, защипать, свалять в шарик и испечь, как сказано выше.

Каши

767. Белая каша

400 г пшена, 1 ч. ложка соли, 1 л молока, 100 г чухонского масла

Пшено перемыть в нескольких водах до тех пор, пока последняя вода не будет чиста. Положить пшено в горшок, посолить, налить кипятка или горячего молока и поставить в печь, мешая до тех пор, пока не загустеет. Когда каша будет готова, подавать с чухонским маслом.

768. Крутая гречневая каша

600 г гречневой крупы, 2 ст. ложки коровьего масла, 1 ч. ложка соли, молоко (кто желает); для соуса: 100 г сушеных белых грибов, 2 ст. ложки крупитчатой муки, 3 ст. ложки масла чухонского или постного, 1 ст. ложка сметаны (кто желает), 2 стакана грибного бульона

Гречневую крупу насыпать в горшок, залить кипятком или цельным молоком, положить соль и поставить в печь. Когда каша вполовину сварится, положить две столовые ложки масла, перемешать хорошенько и поставить опять в печь, чтобы зарумянилась.

Между тем приготовляют к ней грибной соус. Взять сушеных белых грибов, облить их кипятком; когда сделаются мягкими, слить воду, изрубить их помельче, поджарить в чухонском или постном масле. Вскипятить муку в двух ложках чухонского или постного масла, положить сметану (кто желает), смешать все это вместе, посолить, положить туда жареные грибы, развести грибным бульоном так, чтобы было не густо и не жидко, и поставить вариться на 10 минут. Когда будет готово, подать этот соус к каше.

• Вместо этого соуса можно подавать просто с маслом или молоком, но в таком случае в кашу не класть масла.

769. Молочная манная или рисовая каша

200 г манной крупы или риса, 750 мл молока, 1/2 стакана мелкого сахара, 1 ч. ложка толченой корицы,

750 мл молока или сливок для подачи (или 100 г сливочного или чухонского масла)

Вскипятить три стакана неснятого молока, засыпать манную крупу или рис, поставить на огонь, постоянно мешая и не давая всплывать, и варить минут 15–20. Когда каша уварится, выложить ее на блюдо, посыпать мелким сахаром и толченой корицей и подать к ней молоко или сливки. Можно подать с маслом.

770. Каша гречневая с жареным луком

400 г гречневой крупы, 1 ч. ложка соли, 2–3 луковицы, 100 г масла, 3–4 гриба

Насыпать гречневую крупу в горшок такой величины, чтобы было немного более половины горшка, положить соль и влить кипяток, чтобы покрыть крупу. Вымешать и еще влить кипяток, опять вымешать и продолжать это до тех пор, пока горшок не сделается полон. Тогда поставить его в печь, и когда она протопится, подвинуть горшок как можно дальше, а потом, когда будут закрывать трубу, перевернуть горшок дном вверх и оставить так до обеда.

К этой каше можно подавать лук, приготовленный следующим образом. Изрезать луковицы ломтями, положить на сковороду, налить масло и держать на огне, помешивая, чтобы лук не пригорел. Когда он сделается мягким, сложить его в горшочек, накрыть и поставить в вольный дух.

Подают также грибы, приготовленные на постном масле вместо коровьего, и прибавляют немного лука, жаренного описанным выше образом.

771. Каша-размазня

300 г гречневой крупы, 1 ч. ложка соли, сливочное масло или молоко

Вскипятить в кастрюле три стакана воды, положить соль, засыпать гречневую крупу, чтобы вышла жидкая каша, варить полчаса. Выложить на блюдо, подать с маслом или молоком.

• Эту кашу можно приготовлять и со снетками, 400 граммов которых нужно отварить в воде вместе с крупой.

772. Крутая ячная каша

800 г ячной крупы, 1,5 л молока, 100 г чухонского масла, 1 ч. ложка соли

Вскипятить восемь стаканов воды с солью, всыпать ячную крупу, хорошенько размешать, закрыть горшок крышкой, чтобы она упрела, поставить в печь на пять часов. Когда каша зарумянится, вынуть, подать в горшке, с маслом или молоком.

773. Поджаренная каша с яйцами

Вчерашняя каша, 5 яиц (2 сырых и 3 сваренных вкрутую), 100–150 г масла, 1 ч. ложка соли

Взять вчерашнюю кашу, выложить ее в миску, размять, чтобы не было комков. Мелко изрубить крутые яйца, смешать с кашею, положить масло, посолить, размешать хорошенько, вбить сырые яйца, размешать и сделать лепешки.

Распустить в глубокой сковородке две столовые ложки масла, выложить лепешки и держать на огне, пока не зарумянятся. При жарке почаще поворачивать.

774. Рисовая каша с изюмом

200 г риса, 200 г изюма, 3 сухаря, 3 ст. ложки чухонского масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли

Варить так же, как варится простая рисовая каша, а когда поспеет, смешать ее с изюмом, сахаром и чухонским маслом. Потом смазать форму маслом, обсыпать тертым хлебом, выложить кашу и поставить в печь, чтобы запеклась.

775. Пшенная каша

200 г пшенной крупы, 700 мл молока, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 1 ст. ложка чухонского масла; для подачи: 100 г чухонского масла (или 1 ч. ложка толченой корицы, 4 ст. ложки мелкого сахара и 700 мл сливок)

Вскипятить свежее молоко, всыпать в него пшенную крупу, соль и сварить кашу. Перед подачей вбить яйцо и, мешая беспрестанно, чтобы не образовались комки, положить столовую ложку масла. Подавать или с чухонским маслом, или с сахаром, мелкой корицей и сливками.

776. Каша из тыквы

800 г тыквы, 1/2 ст. ложки муки, 1 1/2 ст. ложки мелкого сахара, 1,5 л сливок или молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль

Вырезать середину у тыквы, срезать корку и, разрезав мякоть на мелкие куски, варить в воде. Когда тыква сделается мягкою, откинуть на решето. Распустить в кастрюле сливочное масло, влить сливки или цельное молоко, положить сахар, муку и тыкву, чуть посолить и варить, помешивая, пока тыква совершенно не разварится.

777. Каша манная на миндальном молоке (постная)

100 г сладкого миндаля, 3 шт. горького миндаля, 1 стакан манной крупы, 1 ст. ложка сахара, соль

Истолочь сладкий миндаль, прибавить горький, подливая воду, сделать молоко. В кастрюлю всыпать сахар, манную крупу, немного соли, влить два с половиной стакана воды. Варить, мешая, пока каша не сделается густою, подливая понемногу миндальное молоко.

При подаче посыпать сахаром.

778. Каша рассыпчатая на грибном бульоне

1 1/2 стакана гречневой или смоленской крупы, 5 сушеных грибов, 4 зерна английского перца, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки чухонского или постного масла, кореньев по 1/2 штуке (морковь, петрушка, сельдерей)

Перетереть смоленскую или гречневую крупу с яйцом, высушить и просеять через решето.

Сварить в соленой воде сушеные грибы с английским перцем, кореньями. Вынуть грибы, нарубить, бульон процедить. В два с половиной стакана этого бульона всыпать протертую крупу, прибавить две ложки чухонского или постного масла, поставить на большой огонь на 5 минут, потом на легком огне поварить 15 минут.

Затем положить грибы и еще ложку масла, размешать и поставить в печь.

Подавать, выложив на блюдо.

Кушанья из зелени, овощей и грибов

779. Картофель с белым соусом

12–15 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана мясного бульона, 1/2 ч. ложки мелкого перца, 1 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка каперсов, зелень петрушки

Испечь или отварить в соленой воде картофель, снять кожуру и нарезать его тонкими ломтиками. Вскипятить в кастрюле ложку муки в масле, развести мясным бульоном, положить соль, перец и поставить кастрюлю на самый малый огонь. Как только соус сделается достаточно густым, положить в него каперсы, облить им картофель, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

780. Соус из кореньев

2–3 кочанчика брюссельской капусты, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 моркови, 4–5 шт. картофеля, 1–2 репы, 1 корень пастернака, 1 луковица, 3–4 шт. лука-порея, 2–3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка уксуса, соль

Взять брюссельскую капусту, срезать кочешки со ствола (или нарезать крупными кусками простую капусту). Коренья (петрушку, сельдерей, морковь, репу, пастернак, луковицу, порей) очистить, вымыть, нарезать небольшими кусками, сварить в соленой воде до половины готовности, а брюссельскую капусту и картофель надобно совершенно уварить; все обжарить в масле. Поджарить в кастрюле ложку муки в коровьем масле, развести кипящим бульоном (два с половиной стакана), постоянно мешая, затем влить ложку уксуса. Когда соус будет поспевать, положить в него коренья, кроме капусты, которая кладется перед самой подачей на стол, и вскипятить.

Надобно при этом заметить, что капусты, особенно брюссельской, нужно класть немного, иначе соус будет приторно-сладкий.

781. Спаржа в виде горошка

400 г мелкой спаржи, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка

соли, 1–2 ст. ложки муки, 1/2 ч. ложки мелкого перца, сахар, 2 стакана бульона, 2 яичных желтка, яйца или гренки

Взять самую мелкую спаржу, разрезать кусками величиною с горошину, варить в соленой воде. Вынуть и положить в холодную воду, слить воду.

Положить спаржу в кастрюлю, добавить масло, соль, перец и небольшое количество сахара, поставить на сильный огонь, постоянно размешивая; посыпать слегка мукою и смочить бульоном. Через минуту вынуть спаржу и подбить еще горячий соус яичными желтками.

Подавать, обложив яйцами «в мешочек» или гренками.

782. Зеленые турецкие бобы запросто

400 г зеленых турецких бобов, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана мелкого сахара, 500 мл бульона или сливок, соль, мелкий перец (кто желает)

Вымыть стручки зеленых турецких бобов, нашинковать. Растопить в кастрюле масло, положить ложку муки, вскипятить, развести бульоном или сливками, приправить солью и, кто желает, мелким перцем, опустить бобы, добавить сахар. Накрыть крышкой и варить до готовности, помешивая бобы и встряхивая кастрюлю.

783. Цветная капуста с сабайоном

Цветная капуста, соль; для сабайона: яичные желтки, сахар, цедра лимона, белое вино

Отварить в соленой воде цветную капусту, у которой обобрать зеленые листья, оставляя ствол и цветок. Когда капуста сделается мягкою, откинуть на решето, остудить, положить на блюдо и подавать с сабайоном.

• Можно подавать с прованским маслом и уксусом или же с растопленным коровьим маслом, в которое положить тертые сухари.

784. Савой, или итальянская капуста

2 кочана савоя, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 2 стакана бульона, соль

Очищенные от верхних листьев и разрезанные на четыре части кочаны савоя варить 15 минут в соленой воде, откинуть на решето.

Вскипятить в кастрюле ложку муки в ложке масла, развести бульоном, дать вскипеть, вбить яичные желтки, не давать кипеть, но, мешая, подогреть. Облить соусом капусту на блюде.

785. Цветная капуста под соусом

5 кочанов цветной капусты, 3 стакана бульона, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки натертого пармезана, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль

Вскипятить муку в ложке масла, вбить желток, развести бульоном, подогреть, мешая и не давая кипеть, всыпать ложку тертого пармезана.

Отварить цветную капусту в соленой воде, откинуть на решето, окропить ложкою масла, осыпать ложкою пармезана, за 10 минут до обеда облить приготовленным соусом и поставить на блюде в печь, чтобы капуста зарумянилась.

786. Фаршированная брюква

5 шт. брюквы, 3/4 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1/4 мускатного ореха, 2 ст. ложки тертых сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка сахара, 2 стакана бульона, соль

Сварить в соленой воде очищенную брюкву, разрезать каждую пополам. Вынуть середину, протереть, прибавить три столовые ложки сметаны, тертые сухари, одну столовую ложку масла, немного бульона, соль, половину чайной ложки сахара, тертый мускатный орех, размешать. Наполнить этой смесью брюкву, положить в смазанную маслом кастрюлю, поставить в печь.

Взять один стакан воды, в которой варилась брюква, прибавить муку, полстакана сметаны, немного сахара, вскипятить. Когда начинка подрумянится и погустеет, положить брюкву на блюдо и облить приготовленным соусом.

Нафаршировать брюкву можно и другим способом, а именно: срезать у нее верхушку, вынуть середину, наполнить фаршем, накрыть срезанною верхушкою и поставить в кастрюле в печь.

Кисели

787. Клюквенный кисель

400 г клюквы, 1/2–1 стакан картофельной муки, 1/2–3/4 стакана мелкого сахара, 1/2 ч. ложки корицы, 2–3 гвоздики

Выдавить сок из перемытой перебранной клюквы, прибавить пять стаканов воды — одну половину вскипятить с корицей, гвоздикой и сахаром, а в другой размешать картофельную муку и вылить в первую. Варить минуты три, помешивая постоянно, чтобы не было комков.

Подавать теплым или застуженным, с сахаром и молоком.

• Картофельную муку нужно разводить холодной водой или холодным соком для киселя и влить в то время, когда кисельный сок кипит ключом. Для жидких киселей нужно брать половину стакана картофельной муки на шесть стаканов сока; для густых же — вдвое больше. Замешав картофельной мукой, дать кипеть не более трех минут.

788. Кисель из малины

600 г малины, 200 г сахара, 1 стакан картофельной муки, цедра с 1 лимона

Размять перебранную и очищенную малину с пятью стаканами воды, растереть ложкой и процедить. Вскипятить сок с сахаром и лимонною цедрой. Развести картофельную муку стаканом холодной воды, влить в сок и держать на огне не более трех минут, постоянно размешивая, чтобы не было комков. Разлить в формы и застудить.

789. Кисель яблочный

6–8 яблок, 200 г мелкого сахара, 1 стакан картофельной муки

Очистить яблоки, разварить их в шести стаканах воды. Протереть сквозь сито, смешать с сахаром и пятью стаканами воды, в которой варились яблоки. Вскипятить, всыпать картофельную муку, разведенную стаканом холодной воды, покипятить минуты три. Вылить в форму, ополоснутую холодною

водою, и застудить.

Подавать с сахаром и молоком.

790. Миндальный кисель

200 г сладкого миндаля, 6 шт. горького миндаля, 1 стакан картофельной муки, 300 г сахара

Приготовить миндальное молоко из очищенного сладкого и горького миндаля; половину его вскипятить в кастрюле с сахаром, а в другой размешать картофельную муку и вылить в кипящее молоко. Держать на огне минуты три, постоянно мешая, чтобы не было комков.

Потом вылить в форму или глубокое блюдо, ополоснутые холодною водою, и застудить.

Подавать с сахаром и миндальным молоком.

791. Кисель из крыжовника

800 г неспелого крыжовника, цедра с 1/2 лимона, 1 стакан белого вина, 200 г сахара, 1 стакан картофельной муки

Выжать сок из незрелого крыжовника, развести его водою, прибавить цедру лимона, белое вино, сахар, вскипятить. Картофельную муку развести стаканом сока, вылить его в кипящий остальной сок и, постоянно мешая, держать на огне не более трех минут. Разлить в формы и застудить.

Кремы, бланманже, компоты, желе и мороженое

792. Крем

700 мл свежих густых сливок, 50 г рыбьего клея, 200 г сахара, 1 лимон (или 1/2 ч. ложки толченой ванили)

Взбить прежде на льду свежие густые сливки.

Потом разварить рыбий клей в стакане воды, процедить, дать остынуть и положить в сливки с прибавлением наскобленной с одного лимона цедры и тертого об лимон толченого сахара. Все это перемешать хорошенько, выложить в форму и застудить.

Вместо цедры можно положить толченую ваниль.

793. Бланманже

400 г сладкого миндаля, 25 г горького миндаля, 1,5 л молока, небольшой кусочек ванили, 50 г осетрового клея или желатина, 3 стакана сахара

Растолочь сладкий и горький миндаль как для миндального молока. Вскипятить густое хорошее молоко с этим миндалем, сахаром и кусочком ванили. А между тем разварить осетровый клей или желатин в стакане воды, смешать с молоком, процедить через салфетку, разлить в формы и застудить. Перед подачею опустить форму в теплую воду минуты на две, чтобы бланманже отстало, и выложить на блюдо.

794. Бланманже шоколадное

100 г шоколада, 1,5 л молока, 1/2 стакана сахара, 50 г осетрового клея или желатина

Шоколад натереть на терке, сварить с молоком и сахаром, влить клей или желатин и далее поступать, как сказано в предыдущем рецепте.

795. Бланманже шоколадное постное

100 г шоколада, 100 г сладкого миндаля, 10 шт.

горького миндаля (или 1/2 ч. ложки толченой ванили), 35–50 г осетрового клея, 1/2 стакана мелкого сахара

Натереть шоколад, растопить в кастрюльке, развести молоком из сладкого и горького миндаля, процедить, всыпать сахар, прибавить клей, распущенный в половине стакана воды, вылить в форму и застудить. Вместо горького миндаля можно взять половину чайной ложки толченой ванили.

796. Печеные яблоки

6–8 яблок, 100 г белого хлеба, 100 г сахара, корица, 1/2 ст. ложки масла

Очистить яблоки, обвалять в тертом хлебе, сахаре и корице. Смазать кастрюлю маслом, положить яблоки, закрыть и испечь.

Можно также поступить так: перемытые неочищенные яблоки сложить на сковородку, подлить две-три ложки воды, посыпать их сахаром и мелкой корицей и испечь в печи, поливая соком.

797. Компот из яблок и чернослива

6 яблок, 4–5 гвоздик, 1/2 ч. ложки корицы, 3/4 стакана мелкого сахара, 200 г чернослива

Очистить яблоки, вынуть сердцевину, разрезать яблоки пополам и начетверо и сварить в воде с корицею, сахаром и гвоздикой. Когда яблоки поспеют, откинуть на решето и положить на блюдо.

В яблочный сироп опустить чернослив, дать поспеть, уложить на блюдо вместе с яблоками, а сироп уварить, прибавив в него сахар.

798. Компот из ягод

800 г разных ягод, 1/2 ч. ложки корицы, 200 г сахара, 2–3 гвоздики

Взять разных ягод, перебрать, перемыть и обдать горячим сиропом из сахара, воды (полтора-два стакана), гвоздики и корицы. Подавать, когда компот остынет.

799. Желе из красного вина

3 стакана красного вина, 40 г осетрового клея или 80 г желатина, 1 стакан мелкого сахара, 1/2 ч. ложки корицы, цедра с 1/2 лимона

Взять красное вино и полстакана воды, разварить в этом осетровый клей или отдельно желатин в стакане воды, положить сахар, цедру лимона, дать кипеть полчаса. Выдавить туда сок из половины лимона, процедить сквозь салфетку, разлить в формы и застудить.

800. Апельсинное желе

6 апельсинов, 50 г рыбьего клея или желатина, 1/2 бутылки сотерна, 1 стакан сахара, 2 яичных белка для осветления

С апельсинов стереть сахаром цедру, середку выбрать, вынуть семена.

Положить в кастрюлю рыбий клей или желатин, добавить сотерн, сахар и внутренности апельсинов, вскипятить, процедить.

Взбить белки, добавить в кастрюлю, вымешать и дать вскипеть. Снять с огня, наложить на крышку кастрюли горячих угольев, дать постоять 15 минут, процедить и разлить в апельсинные корки или формочки.

801. Сливочное мороженое

10 яичных желтков, 400 г мелкого сахара, 700 мл густых сливок, 1 ч. ложка истолченной ванили

Смешать хорошенько яичные желтки с сахаром.

Сливки сварить с ванилью, развести ими желтки, взбитые с сахаром, и взбивать все на огне хорошенько, не давая кипеть. После этого, сняв с огня, мешать их еще, пока не остынут. Вылить в форму для мороженого. Поставить на лед, обсыпать форму льдом с солью и вертеть, пока не обратится в мороженое.

802. Малиновое мороженое

10 яичных желтков, 400 г мелкого сахара, 700 мл густых сливок, 2 стакана малинового сока или сиропа

Стереть яичные желтки с сахаром, смешать хорошенько со сливками и малиновым соком или сиропом, влить в форму и

поступать далее, как сказано в предыдущем рецепте.

М. Хмелевская
Экономная кухарка

Закуски, салаты, каши и другие блюда к завтраку

Закуски и блюда к завтраку

803. Бигос литовский

Мясо разных видов (свинина, баранина, говядина, зайчатина), птица (утка, гусь, дичь), сало (400 г на каждые 2,4 кг мяса), 3–4 луковицы, кислая капуста, соль, перец, смалец

Нарезать кусочками величиной с большой волошский орех разных сортов мясо: свинину, баранину, говядину, передние и задние части зайца, если есть, птицу: утку, гуся, дичь. (Чем больше разнообразия, тем лучше, но можно ограничиться и двумя сортами мяса.) Прибавить к этому сало, нарезанное такими же кусочками, довольно много изрубленного лука. Все это тушить в кастрюле столько, чтобы бульон, который образуется, сначала выкипел, но, конечно, не надо допускать, чтобы мясо пережарилось. Отдельно поставить в духовку в глиняном горшке кислую капусту. Когда немного потушится, положить смалец и поставить в духовку опять, чтобы совсем была мягкая. Если образуется много сока в капусте, то перед тем как класть смалец, слить сок. Когда уже мясо и капуста будут готовы, вымешать все вместе, если нужно — посолить, посыпать перцем. Если блюдо окажется недостаточно жирным, то подбавить пережаренного кусками сала и смальца и поставить еще в духовку, чтобы все вместе прокипело. Можно есть сейчас, а так как бигоса обыкновенно делается много, положить в какую-нибудь деревянную или глиняную посуду, завязать или накрыть, держать в холодном месте хотя бы две недели и, когда нужно, разогревать.

804. Бигос с колбасой

Кислая капуста, смалец, свиные ребрышки, малороссийская колбаса, сало, репчатый лук

Так точно приготовить капусту, как сказано выше. Свиные ребрышки разделить на куски, поджарить на смальце, малороссийскую колбасу поджарить с большими кусками сала, лук потушить отдельно со смальцем. Когда колбаса поджарится,

нарезать кусками в 3 пальца длиной, перемешать все с капустой и поступить, как сказано выше.

805. Паштет из печенки

Молодая телячья печень, 2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 шт. лука-порея, 1 луковица, 400 г свежего несоленого сала, 400 г свежего масла

Молодая телячья печенка очищается от верхней пленки, моется (солить печенку не нужно) и кладется в кастрюлю. Туда же кладут очищенную морковь, корень петрушки и сельдерея, лук-порей, луковицу, сало и масло. Все это накрывают крышкой и ставят в духовую печь тушиться. Потом печенку вынимают и, протерев ее на тертушке, кладут обратно в кастрюлю и затем все вместе с кореньями протирают через сито. Сало, если оно хорошо уварено, отлично протирается через сито. Получившуюся массу солят по вкусу и растирают ложкой, как крем, после чего кладут в форму и выносят на лед. Чтобы паштет удобно было вынуть из формы, нужно ее поставить на минуту в горячую воду. Так же делают паштет из зайца; тогда вместо печенки кладут заячье мясо.

806. Форшмак с сыром

Селедка, 1 стакан протертого отварного картофеля, 1 стакан сметаны, 50 г тертого голландского сыра, 3 яйца, масло

Королевскую или какого-нибудь другого сорта селедку (только не керченскую), вымоченную хорошенько и изрубленную, протертый вареный картофель, сметану, сыр, сырые желтки, перец растереть в макотре, вымешать с пеной из белков и сейчас же жарить на масле в духовой печи.

807. Форшмак с говядиной

1 большая селедка или 2 поменьше, 300 г сырой говядины, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 3–4 стакана протертого отварного картофеля

Селедку очистить, снять кожицу. Мясо порубить мелко. Прибавить масло, сметану, яйцо, вымешать с вареным, протертым

через сито картофелем, положить на сковородку и испечь в духовке.

808. Форшмак с картофелем

2 селедки, 1 луковица, масло, 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, маленькая французская булка, отварной картофель, перец, сухари

Вымоченную селедку изрубить. Добавить луковицу, тушенную в 1 ст. ложке масла, сметану, яйца, французскую булку, вымоченную и выжатую, протертый картофель, перец. Все смешать, выложить в кастрюльку, вымазанную маслом и посыпанную сухариками, и печь 15 минут. Подать в кастрюльке.

809. Форшмак из жареной говядины

400 г жареной или вареной говядины, 1 селедка, 1 1/2 стакана отварного протертого картофеля, 2–3 яйца, сметана, масло, репчатый лук, перец

Оставшееся жаркое или вареную говядину изрубить мелко, положить изрубленную селедку, протертый картофель, яйца, сметаны столько, чтобы масса была не очень густая, 1 ст. ложку масла, тушенного с луком, перец. Все вымешать и поджарить на сковородке.

810. Селедка с яблоками

Селедка, булка, свежее масло, 2 кислых яблока, 1 ст. ложка сметаны

Вымочить селедку, изрубить мелко, положить булку, масло, яблоки, очень мелко изрубленные, сметану, растереть. Придать форму селедки, приложить головку и хвост.

811. Сыр с тмином

1,2 кг хорошего творога, 200 г сливочного масла, соль, тмин

Творог протирают через сито и растирают в макотре со сливочным маслом. Затем прибавляют по вкусу соль и тмин,

выкладывают на тарелку и выносят остыть на несколько часов. Этот сыр нужно держать в холодном месте.

812. Закуска из яиц

Крутые яйца, свежее масло, душистый перец, петрушка, соль

Несколько сваренных вкрутую яиц очистить и разрезать пополам в ширину. Желтки нужно протереть через сито и к ним прибавить протертое через сито масло в такой мере, чтобы его было вдвое меньше, чем желтков (лучше всего масло класть по вкусу). Затем все это нужно растереть ложкой, посолить, присыпать душистым перцем и положить в белки. В каждое яичко можно воткнуть по листочку петрушки. Оставшимся фаршем можно намазать несколько поджаренных гренков.

813. Закуска из маринованного языка

200 г отварного копченого языка, 5 кислых огурцов, 5 кислых яблок, уксус, 3 ст. ложки прованского масла, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка сахара, салат или сливки и пикули

Холодный язык нарезать тонкими полосками, очищенные огурцы нарезать тоже полосками, яблоки тоже так нарезать и полить сейчас же уксусом, чтобы не потемнели. Прованское масло, 2 ст. ложки уксуса, каперсы и сахар смешать, полить этим винегрет и оставить на 12 часов. Потом украсить салатом или сливками и пикулями. Может сохраняться дней 10.

814. Помидоры с яичницей

Помидоры, яйца, зеленый лук, перец, масло

Снять верхушки с помидоров, вычистить немного. Сделать жиденькую яичницу с зеленым луком, положить в помидоры, посыпать перцем и поджарить на масле.

815. Икра из баклажанов

Баклажаны, уксус, прованское масло, соль, перец, репчатый лук

Печеные баклажаны очищаются от верхней кожицы и мелко рубятся. Потом к ним прибавляют уксус, прованское масло, соль, перец и мелко изрубленный лук.

Каши

816. Пшенная каша со сливками

Пшенная крупа, молоко, соль, сахар, сливки, масло

Вымыть хорошо пшено, залить молоком и сварить в поливанном горшочке до половины готовности (молока не надо наливать много). Потом выложить в чашку, посолить, всыпать немного сахара, сложить в рынку, залить сливками, положить кусочек свежего масла, вымешать и поставить в духовку, чтобы доварилась.

817. Ячная каша с салом

Ячная крупа, соль, сало

Промыть крупу, залить горячей водой так, чтобы на 4 см покрыла крупу, посолить, вымешать и поставить в духовку. Когда крупа разбухнет, долить опять немного воды и так доливать, пока крупа не будет мягкой; смотреть только, чтобы не подгорела. Выложить кашу на блюдо и облить горячим салом. Сало отмыть от соли теплой водой, потом холодной, кожицу снять, нарезать мелко и поджарить до желтого цвета, но не пережаривать.

818. Гурьевская каша

Манная крупа, яйцо, молоко, масло, грецкие орехи, горький миндаль, сахар, цукаты, ваниль, изюм, сливки

Крупу вымыть, протереть с яйцом, подсушить в легкой духовке, сварить рассыпчатую кашу на молоке с кусочком масла. Смазать кастрюлю маслом, перемешать кашу с мелко изрубленными грецкими калеными орехами, положить несколько штук очень мелко изрубленного горького миндаля, сахар по вкусу, цукаты, ваниль и изюм. Все перемешать и положить в кастрюлю ряд каши, затем пенку из сливок, опять кашу и т. д. Сверху полить маслом и запечь.

819. Рисовая каша с миндальным молоком

Рис, молоко, сахар, изюм, сладкий и горький миндаль

Рис отпарить, отварить в воде до половины готовности, облить холодной водой и доварить на молоке так, чтобы был рассыпчатый. Перемешать с сахаром и с изюмом, уложить на блюдо. Подать к нему миндальное молоко. Очищенный миндаль изрубить мелко, растереть в макотре, подливая понемногу молоко. Когда миндаль достаточно разотрется, разбавить холодным молоком, процедить, прибавить сахар. К миндалю прибавить несколько зернышек горького миндаля для запаха.

Обеды

Супы

820. Борщ малороссийский

На 10 порций: 1,6 кг говядины (филейное ребро или грудинка), 2 луковицы, перец, соль, 2 лавровых листа, коренья, 4–5 шт. свеклы размером с большое яблоко, капуста, фасоль, картофель, помидоры, масло, сметана, квас-сыровец

Мясо залить холодной водой, положить луковицы, несколько зернышек перца, лавровый лист и поставить, чтобы сильно и скоро закипело. Процедить, говядину вымыть, поделить на порции. Положить в кастрюлю мелко нарезанные коренья, нашинкованные бураки, говядину, залить бульоном и поставить вариться. Когда бураки будут готовы, положить капусту, разрезанную на порции, посолить. Когда капуста сварится, влить отваренную отдельно фасоль с соком, несколько штук картофеля. Несколько штук помидоров (свежих или консервов) потушить с кусочком масла, протереть через сито и влить в борщ. Если помидоров много, то борщ будет достаточно кислым, если же их недостаточно, то влить переваренный сыровец. Вскипятить, заправить сметаной.

821. Борщ польский

Мясной бульон с кореньями, свекла, квас-сыровец или свекольный квас, соль, уксус

Сварить обыкновенный бульон с кореньями, процедить, положить много нашинкованного бурака. Когда бурак сварится, влить отваренного сыровца или буракового кваса, посолить, поставить, чтобы кипело не очень сильно. Отдельно нарезать несколько кусков бурака, залить сыровцом или водой с уксусом, вскипятить раза два и отставить. Слить эту красную жидкость и, когда уже борщ готов, подкрасить его этой настойкой, но не кипятить, а сейчас же подавать.

822. Борщ петербургский

Мясной бульон, свекла, масло, уксус, сметана

Сварить обыкновенный бульон, процедить. Нашинкованный бурак поджарить на сковородке до темного цвета, залить бульоном, добавить уксус по вкусу. Сметана подается отдельно.

• Все эти борщи можно делать постными, употребляя вместо говяжьего бульона бульон из кореньев и грибов.

823. Борщ с карасями

Бульон из кореньев, грибы, фасоль, караси, мука, постное масло, свекла, квас-сыровец или свекольный квас, уксус, соль, маслины, укроп

Разные коренья в довольно большом количестве залить водой и сварить бульон. Процедить. Отдельно отварить грибы и фасоль. Карасей обсыпать мукой и поджарить на постном масле. Влить в бульон сок из-под грибов сквозь сито, бросить нашинкованные грибы, фасоль с соком, довольно много нашинкованного поджаренного бурака, немного картофеля, добавить переваренный сыровец, или бураковый квас, или уксус, по вкусу соли и поставить вариться. Положить карасей, несколько маслин, вскипятить, всыпать укроп и заправить мукой с постным маслом.

824. Борщ с ушками

Бульон из кореньев и мелкой рыбы, грибы, фасоль, свекла, квас-сыровец или свекольный квас, уксус, соль, масло, репчатый лук, перец, соль, тесто без яиц для вареников

Варить так же, как и борщ с карасями, только бульон можно варить из кореньев и мелкой рыбы. Влить сок из-под грибов и фасоли, а фасоль и грибы оставить на ушки.

Грибы мелко изрубить, фасоль протереть сквозь сито, смешать с грибами, положить масло (постное или скоромное), пережаренное с луком, перец и соль. Делать маленькие варенички с этой начинкой, соединяя кончики, и сварить их в борще. Картофель в этот борщ не кладется, разве только вместе с кореньями перед тем, как цедить. Тесто на вареники месить без яиц.

825. Борщ с потрохами

Потроха домашней птицы, коренья, помидоры, квас-сыровец, свекла, мука, сметана, укроп

Потрохами называют в Малороссии шею, крылышки, печенку и лапки какой-нибудь птицы. Лучшие потроха — из индейки и гуся. Сварить из них бульон с кореньями, положить помидоры. Когда сварится, процедить. Прибавить переваренный сыровец, если окажется недостаточно кислым от помидоров. Положить нашинкованный и поджаренный бурак, заправить мукой, сметаной и всыпать укроп.

826. Борщ из щавеля

Бульон, щавель, укроп, уксус или квас-сыровец, сметана, крутые яйца

Сварить бульон, процедить, всыпать щавель, не очень мелко изрубленный, и положить укроп. Если окажется недостаточно кислым от щавеля, влить немного уксуса или сыровца. Вскипятить хорошенько, заправить сметаной, растертой с желтком.

Желтки употребляются холодные из круто сваренного яйца. Растертый желток придает лучший цвет борщу, и сметаны нужно меньше. В борщ кладут обыкновенно крутые яйца, разрезанные пополам.

827. Борщ из кислых яблок

Бульон, кислые яблоки, свекла, масло, капуста, сметана

Сварить обыкновенный бульон и прибавить к нему несколько очень кислых яблок. Потом положить поджаренные бураки и капусту. Если борщ окажется недостаточно кислым, испечь еще яблок и протереть их сквозь сито. Можно заправить сметаной.

828. Суп с катушками

Говядина, коренья, булка, репчатый лук, масло, яичный желток, картофель, мука

Говядину, назначенную для бульона, обрезать от костей и оставить на катушки. Из костей сварить бульон, прибавив побольше кореньев, процедить его. Мясо изрубить, как на

котлеты, положить в него намоченную в бульоне булку, пережаренное с луком масло и желток. Все это вымесить хорошенько, сделать катушки, посыпать их мукой и поджарить немного на горячем масле. В чистый бульон положить нашинкованные коренья, тушенные в масле, отваренный картофель и дать немного покипеть вместе с катушками.

829. Литовская окрошка

2–3 свеклы, квас-сыровец, свекольная ботва или щавель, яйца, свежие огурцы, кислое молоко, укроп, зеленый лук, соль, сметана

Нашинковать бураки, залить сыровцом и вскипятить раза два, слить красный навар, оставив часть бураков, и отставить. Остальные бураки залить водой и варить до полной готовности. Отварить бураковые листья или щавель. Яйца — вкрутую. Очистить огурцы и нарезать кусочками. Влить в чашку кислое молоко, разболтать, положить немного бураков, яйца, огурцы, укроп, кто любит — зеленый лук, красную настойку сыровца по вкусу, соль и сметану с растертыми крутыми желтками. Вынести на лед.

Очень вкусно и получается прекрасного розового цвета.

Дополнения к супам

830. Пульпеты к борщу или супу

100 г говядины, 100 г почечного жира, соль, перец, 1 луковица, 1 яичный желток, булка

Изрубить мелко говядину, почечный жир, прибавить соль, перец, печеную натертую луковицу, желток и размоченную булку. Все это растереть хорошо, делать шарики и бросать в кипящий бульон или борщ.

831. Пульпеты из мозгов

Телячий мозг, уксус, соль, 1 ст. ложка масла, соль, перец, 4–5 яиц, 4 яичных белка

Телячий мозг отварить в воде с уксусом и солью. Когда он остынет, порубить его мелко, прибавить растертое добела масло,

соль и перец. Все это растереть, вбивая по одному яйца, положить пену из белков и вымешать хорошо ложкой. Бросать надо ложкой в горячее масло или говяжий жир, и когда пульпеты подрумянятся, класть в бульон.

832. Пульпеты из рыбы

800 г рыбы, соль, 1 ст. ложка масла, репчатый лук, булка, молоко, 2 яичных желтка

Рыбу порубить, посолить, положить масло, тертый сырой лук, булку, намоченную в молоке, желтки и все вымешать хорошенько. На доске, посыпанной мукой, сделать валик и сварить в воде. Потом нарезать и бросить в рыбный бульон.

833. Пульпеты из печенки

Печень, репчатый лук, масло, булка, молоко, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль

Очистить печенку от пленки, изрубить мелко, положить лук, поджаренный в масле, булку, вымоченную в молоке, яички, сметану, перец, соль. Растереть все это хорошо, сделать катушки и отварить в бульоне.

834. Крокеты для бульона

400 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г тертого голландского сыра

Муку, масло и сыр замесить вместе на доске. Раскатать в палец толщиной, нарезать длинными полосками приблизительно в палец величиной, брать на нож каждый кусочек и класть на лист. Поставить в духовую печку не больше как на 20 минут, смотреть, чтобы стали чуть-чуть румяными, скорее светлыми. Сильно подрумянивать не следует.

Горячие блюда

Говядина

835. Тушеная говядина с пшенной кашей

Говядина (огузок), коренья, лук-шалот, тыква, мука, пшенная каша, бульон

Мясо вымыть, посолить, положить в кастрюлю, прибавить разные коренья, нарезанные кусочками, несколько штук маленького лука (шалота) и ломтиками нарезанный кабак, залить водой и варить до половины готовности.

Бульон отцедить, говядину нарезать ломтиками и обсыпать каждый мукой. Укладывать в кастрюлю, положив на спод масло или сало. Перекладывать кореньями из бульона, налить немного бульона или воды, если бульон нужен для борща или супа, положить кусочек масла или сала. Тушить в духовке, посматривая, чтобы соуса было достаточно. Если он очень жидкий, заправить его мукой. Жаркое переложить в большую кастрюлю, укладывая его так, чтобы в середине было отверстие, туда положить заранее приготовленную пшенную кашу, облить ее соусом. Поставить в духовку, чтобы сильно подогрелась, подать в кастрюле. Это блюдо питательно и удобно при большом количестве столовников, оно очень вкусно, если привыкнуть хорошо его делать.

836. Жаркое куском

2,8–3,2 кг говядины (ссек), сало, или коренья, или кислые огурцы, или кислые яблоки, масло, уксус, корень сельдерея, морковь, репчатый лук, бульон, мука, 2 ст. ложки сметаны, соль

Мясо сполоснуть в холодной воде, отбить хорошенько, придать приличную форму — продолговатую, нашпиговать по желанию или салом, или кореньями, или кислыми огурцами, или кислыми яблоками и связать шпагатом. На сковородке распустить масло. Когда оно закипит, положить говядину и подрумянить ее скоро со всех сторон, обливая постоянно маслом, которое на сковородке. Когда сверху говядина поджарится, полить ее, не снимая с плиты, уксусом, посолить со всех сторон, полить еще раз тем же уксусом и сейчас же снять с плиты. Это все нужно делать быстро на самом сильном огне, чтобы говядина хорошо подрумянилась, но не изжарилась.

В кастрюлю положить 1 ст. ложку масла, сельдерей, лук, морковь (все это нарезать кусочками) и положить туда жаркое, перелить из сковородки уксус и масло, накрыть крышкой и поставить в духовую печь, чтобы тушилось часа 2 и больше. Время от времени вливать туда по 1 ст. ложке холодной воды или

холодного бульона. Когда жаркое будет почти готово, вынуть его, обсыпать мукой, соус процедить, облить сметаной.

837. Жаркое с грибами

Говядина, 50 г сухих грибов, масло, перец, соль, 2 ст. ложки тертой булки, репчатый лук, коренья, мука, сметана

Подрумянить говядину, как сказано выше. Отварить сухие грибы в 2 стаканах воды, изрубить их мелко, положить в кастрюльку, положить поджаренный в 1 ст. ложке масла лук, перец, соль, тертую булку и хорошенько потушить. Потом жаркое снять со сковородки, сделать в нем надрезы, наполнить их грибным фаршем, обвязать шпагатом, положить в кастрюлю с маслом и кореньями, поставить в духовую печь. Подливать по 1 ст. ложке холодную воду или грибной бульон. Соус процедить, жаркое обсыпать мукой, полить сметаной и поставить еще ненадолго в печь.

838. Жаркое с яблоками

Говядина, кислые яблоки, масло, свежее сало

Нашпиговать мясо кислыми яблоками, подрумянить, положить в кастрюлю масло или свежее сало и тушить, как обыкновенно.

839. Разбратель

Говядина (ростбиф), 1/2 ст. ложки масла, соль, репчатый лук

Взять кусок от ростбифа, отбить его хорошенько (кусок нужно брать такой величины, чтобы отбитым он был величиною с тарелку). Распустить масло на сковороде. Когда оно подрумянится, положить биток, посолить и жарить на сильном огне несколько минут, потом перевернуть на другую сторону и тоже посолить. Взять нарезанный и ошпаренный лук, положить его возле битка и вместе дожарить.

840. Нельсон

Говядина, сухие грибы, свежее сало, масло, репчатый лук, булка, соль, мука, сметана

Приготовить говядину, как на отбивные котлеты, сделать из нее корж и начинить следующим фаршем. Отваренные сухие грибы, мелко изрубленные, кусочек отваренного свежего сала, также изрубленный, поджаренный с маслом лук, тертая булка, соль перемешиваются хорошенько. Положить фарш на корж, который сворачивается в трубку. Это жаркое поджаривается на масле и обливается соусом, который делается из грибного бульона, заправленного мукой, маслом и сметаной.

841. Зразы по-английски

Говядина, телятина или баранина, сало, лавровый лист, перец, сметана, отварные грибы

Мясо разрезать, как на битки, отбить хорошенько. Положить в кастрюлю тонко нарезанное свиное сало, лавровый лист, перец, потом ряд битков, потом опять сало и т. д. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить до мягкости. Слить соус, который образовался, процедить, положить сметану и грибы, вскипятить и облить им битки на блюде.

842. Зразы по-французски

800 г говядины (филей), масло, 1 ст. ложка муки, крепкий бульон, 2 луковицы, соль, перец, шампиньоны или сухие грибы и молоко, отварной картофель

Филей нарезать тонко, немножко отбить и уложить на блюдо; полить маслом и так оставить часа на 2. 1 ст. ложку масла пережарить с мукой, развести крепким бульоном, добавить нарезанный ломтиками лук. Положить в соус битки, посыпанные солью и перцем; сверху положить шампиньоны, нарезанные маленькими кусочками. Накрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Если нет шампиньонов, можно их заменить сушеными грибами, замоченными на 3 часа в молоке. На блюдо положить вареный картофель, сверху битки и полить соусом.

843. Битки с помидорами

Говядина (филей), соль, перец, мука, репчатый лук, протертые помидоры, сахар, масло

Положить в кастрюльку кусок масла, битки из филея, посоленные и посыпанные перцем, мукой и луком, потушить. Прибавить протертые помидоры, немного сахара, вскипятить под крышкой и подавать в кастрюльке.

844. Битки с ржаным хлебом

Говядина, уксус, соль, масло, ржаной хлеб, репчатый лук, бульон, картофель, 2 ст. ложки сметаны

Говядину разрезать на куски, хорошенько отбить, полить немного уксусом и оставить полежать с час. Потом посолить, поджарить в горячем масле на сильном огне так, чтобы битки были полусырые, но румяные. Потом положить в кастрюлю кусочек масла, битки, посыпанные тертым сухим ржаным хлебом и мелко изрубленным луком, который нужно предварительно ошпарить горячей водой, накрыть крышкой и тушить, поливая бульон или холодную воду. За полчаса перед тем, как подавать, положить картофель, нарезанный кусочками. Некоторые кладут еще сметану.

845. Битки по-строгановски

Говядина (филей), масло, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, 1 ч. ложка столовой горчицы, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль

1 ст. ложку масла и муку развести бульоном, положить горчицу, перец, соль, прокипятить, процедить, прибавить сметану. Говядину разрезать на маленькие битки, поджарить на масле, сложить в кастрюльку, полить соусом, вскипятить и подавать в кастрюле.

846. Битки по-казацки

800 г говядины или свинины, 1 яйцо, булка, масло,

репчатый лук, перец, соль, 6 помидоров

Мясо порубить мелко, положить яйцо, булку, 1 ст. ложку масла с обжаренным луком (неполную), перец, соль. Все это вымешать хорошенько, сделать круглые шарики, посыпать мукой и жарить на масле. 2 печеные луковицы натереть на тертушке, положить 1 ч. ложку масла, помидоры, потушить вместе и протереть через сито. Если соус жидкий, подправить мукой, вскипятить и залить битки.

Телятина

847. Телятина с лазанками

Телятина, соль, масло, тесто для лапши, сухари

Разрезать телятину на тонкие ломтики, посолить и слегка поджарить на масле с обеих сторон, только не пережарить, а даже не дожарить.

Сделать тесто, как на лапшу, раскатать очень тонко, нарезать маленькими квадратными карточками в палец шириной, сварить в воде, отцедить, облить холодной водой, перемешать с маслом.

Кастрюльку вымазать маслом или смальцем, посыпать сухариками и положить ряд лазанок, ряд мяса и так далее, сверху лазанки. Поставить в духовку, чтобы запеклись, как бабка. Можно подать к этому блюду красный соус из бульона.

848. Зразы с томатным соусом

800 г телятины, почечный или мозговой жир, булка, молоко, соль, 1 яйцо, сухари, томатный соус, сметана

Пропустить телятину через мясорубку, добавить сырой почечный жир, мелко изрубленный (или мозговой жир, или масло), булку, вымоченную в молоке, соль, яичко. Вымешать хорошенько, сделать круглые зразы, посыпать сухариками, жарить на масле и залить томатным соусом со сметаной.

849. Ребрышки с томатным соусом

Телячьи ребрышки, коренья, яйцо, масло, томатный соус

Отварить ребрышки с кореньями, разрезать на аккуратные куски с косточками, помазать яичком, посыпать сухариками, поджарить на масле и залить томатным соусом.

850. Соус из жареной телятины

Жареная телятина, мука, масло, уксус, кислые яблоки, изюм, соль, сахар

Нарезать кусочками жаркое, залить горячей водой, лишь бы покрыла мясо, вскипятить. Заправить пережаренной с маслом мукой, влить немного уксуса. Положить нарезанные кусочками яблоки, изюм, посолить по вкусу, прибавить немного сахара, чтобы соус был кисло-сладким, и вскипятить.

851. Тартинки из телятины

Жареная телятина, французская булка, масло, пармезан или другой сыр

Нарезать ломтиками французскую булку, обмакнуть в растопленное масло, положить тоненький кусочек жареной холодной телятины, посыпать пармезаном или другим сыром, полить немного маслом и поставить в легкую духовку, чтобы слегка подрумянились.

852. Телячьи котлеты с мозговым жиром

1,2 кг телятины, 100 г мозгового жира, булка, молоко, яичный желток, сухари, масло, бульон, лимон

Телятину и мозговой жир изрубить очень мелко, положить немного булки, вымоченной в молоке, растереть все в миске. Сделать тоненькие маленькие котлетки, смазывать желтком, разбитым с водой, посыпать сухариками и жарить на масле. На блюде подлить бульона и обложить лимоном.

Баранина

853. Баранина с чесноком

Баранина (мягкая часть), уксус, чеснок, соль, масло, сметана, мука, отварной картофель

Мягкую часть не совсем старой баранины ошпарить уксусом (если старая, то оставить в уксусе на двое суток); лучше брать помоложе. Снять пленки, и если жир желтоватый, то и его обрезать, а если молодой, белый, то оставить. Нашпиговать мелко изрубленным чесноком, посолить и обрумянить на сковороде на сильном огне, а потом переложить в кастрюлю или продолговатую рынку, положить на спод кусочек масла и тушить в духовке, поливая сначала уксусом, а потом сметаной. Соус, образовавшийся от жаркого, попробовать; если недостаточно кислый, долить уксуса, посолить по вкусу, положить толченый чеснок и подрумянить. Если жидкий, заправить мукой, вскипятить и облить жаркое, которое надо аккуратно нарезать острым ножом тонкими ломтиками и уложить на кости так, чтобы имело вид целого. Обложить отваренным горячим картофелем.

854. Рубленые котлеты с чесноком

1,2 кг баранины, французская булка, бульон, 2 яйца, соль, сухари, масло, мука, уксус, чеснок

Баранину изрубить, положить французскую булку, намоченную в бульоне или воде, яйца, соль, перец, вымесить хорошо, сделать котлеты, посыпать сухариками, обжарить на масле (можно пополам со смальцем). Сделать обыкновенный соус из бульона (можно обрезки от баранины подрумянить на сковородке, потом залить водой, положить коренья, и получится темный прекрасный бульон), заправить мукой, подлить уксус, прибавить мелко изрубленный чеснок, вскипятить, подать к котлетам.

855. Баранина с баклажанами

Баранина, масло, баклажаны, сметана

Положить в кастрюльку кусочек масла, ряд баклажанов, нарезанных кружочками, не очищенных от кожицы и с зернышками, ряд изрубленной баранины, приготовленной, как на котлеты, опять баклажаны и опять тонкий слой баранины, сверху баклажаны. Поставить в духовку; когда немного потушатся, полить сметаной и еще потушить. Подавать в кастрюльке.

856. Баранина с томатным соусом

Молодая баранина, уксус, перец, соль, масло, коренья, томатный соус

Кусок молодой баранины ошпарить уксусом, разрезать на битки, отбить, посолить, посыпать перцем. В кастрюлю положить кусочек масла, разные коренья, битки и поставить в духовку. Подливать воды по 1 ст. ложке и смотреть, чтобы не подгорели и потушились до половины готовности. Залить соусом из томатов и еще вскипятить.

857. Жареные бараньи ребрышки

Бараньи ребрышки, коренья, яйцо, сухари, кислый соус

Отварить ребрышки с кореньями, разделить на аккуратные куски с косточками. Когда остынут, помазать яичком, посыпать сухариками и обжарить слегка, чтобы были желтые, а не черные. Сложить на блюдо и полить кислым соусом с пикулями или с лимоном.

858. Баранина с брюквой

Баранина, брюква, масло или сало, соль, мука, сахар

Очистить брюкву, нарезать кусочками, сполоснуть, залить водой, посолить, положить отваренную до половины готовности баранину, прибавить кусочек масла или сала и все варить до полной готовности. Воды сразу много наливать не нужно, лучше после подлить бульона. Когда будет почти готово, заправить мукой и прибавить немного сахара.

859. Шашлык из баранины

Баранина (часть для отбивных котлет), сало, соль, перец, репчатый лук, сухой толченый барбарис, уксус

Баранину нарезать квадратиками в три пальца, сало — такими же кусочками, посыпать солью, перцем, мелко изрубленным луком и, если есть, сушеным толченым барбарисом, окропить слегка уксусом и оставить на некоторое время.

Нанизать на два вертела (железные палки, с одной стороны острый конец, а с другой ручка, по-кавказски шампур), острым концом упереть в жаровню, а ручки вертеть.

Свинина

860. Жаркое с капустой

Свинина (котлетная часть с ошейком), уксус, репчатый лук, сало, кислая капуста, перец

Взять котлетную часть с ошейком, отрубить кости, посолить и полить немного уксусом, подрумянить на плите. Положить в кастрюлю много нарезанного лука, несколько кусочков сала и поставить в духовку. Когда будет готово, нарезать, положить на блюдо, облить соусом с жаркого. Кислую капусту потушить с салом или смальцем, пережаренным луком, перцем и подать, уложив на блюде по одну сторону жаркое, а по другую — капусту.

861. Свиные пожарские котлеты

400 г свинины, булка, масло, 1 яичный желток, сухари

Свинину пропустить через мясорубку, прибавить к ней булку, размоченную в воде, и неполную 1 ст. ложку тертой булки, которая размешивается с маслом, хорошо растертый желток и всю эту массу месить на доске полчаса. Потом сделать котлеты, вложить косточки, обсыпать сухариками и быстро жарить в горячем масле. Подавать сейчас же.

862. Жареный поросенок

Жирный поросенок, соль, перец, несколько шт. печени поросенка, свежее сало, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки тертой булки, водка; другой фарш: печень поросенка, гречневая каша, перец, душистый перец, соль

Белого жирного поросенка хорошо вымыть, посолить сверху и внутри, наполнить следующим фаршем. Отварить несколько печенок поросенка, натереть их на тертушке, положить кусок свежего сала, мелко изрубленного, хорошенько вымешать с

печенками. Потом вбить 4 желтка, 2 ст. ложки тертой булки, положить перец, соль и еще раз хорошенько вымешать. Если фарш слишком густой, можно прибавить целое яйцо и масло, так как фарш должен быть жирным. Таким фаршем поросенка фаршируют обыкновенно к Пасхе.

Другой фарш. Отварить печенку, растереть и перемешать с рассыпчатой жирной кашей из мелкой гречневой крупы, положить перец простой и душистый и соль.

Поросенок фаршируется и на листе ставится в духовую печь. Нужно почаще вынимать его и смазывать кусочком сала, а когда он подрумянится, полить его водкой и поджарить еще раз, смазывая салом. Подавать на стол сейчас же.

863. Ребрышки с капустой

Свиные ребрышки, коренья, капуста, масло или смалец, помидоры, репчатый лук, сахар

Молодые ребрышки отварить с кореньями, нарезать. Свежую капусту нашинковать, ошпарить и потушить со смальцем или маслом. Отдельно сделать соус из помидоров с луком, сахаром, развести бульоном из ребрышек. Готовую капусту перемешать с соусом, подогреть и обложить ребрышки.

Птица

864. Крутолеты из курицы

Курица, коренья, булка, молоко, масло, 3 яичных желтка, соль, 2 ст. ложки тертого голландского сыра, сухари, мука, лимонный сок, сахар, лимон

Обрезать все мясо от курицы, а кости и все остатки употребить на бульон, который нужно сварить с кореньями с небольшим количеством воды, чтобы он был покрепче. Куриное мясо изрубить мелко в мясорубке, положить булку, размоченную в молоке, 1 ст. ложку растопленного масла, желтки, соль и сыр. Все это замесить на доске, как тесто, и сделать продолговатые котлеты, обсыпать сухариками и изжарить на горячем масле. К тому времени, как будут готовы котлеты, нужно приготовить соус, который делается следующим образом: куриный бульон процеживается, заправляется мукой, пережаренной с маслом,

подливается лимонный сок по вкусу, кладутся соль, сахар и все подкрашивается пережаренным сахаром. Когда котлеты будут готовы, сейчас же положить их на блюдо, обложить ломтиками лимона без косточек и облить соусом.

865. Соус из курицы (vol AU vent)

Жирная курица, соль, мука, морковь, корень петрушки, корень сельдерея, масло, слоеное тесто из 500 г муки и 500 г масла, шампиньоны, мука, куриная печень, сливки, лимоны, 1/2 ст. ложки сахара, 1 яйцо и 2 желтка

Хорошую жирную курицу, зарезанную за день или два до употребления, замочить в холодной воде на полчаса, вытереть досуха, потом вытереть еще мукой, посолить, залить водой и варить до половины готовности. Бульон процедить, курицу вымыть, разрезать филейчики на 4 части, оставить кусочек при крылышках. Положить в кастрюлю, положить петрушку, сельдерей, морковь, кусочек масла, залить бульоном, прикрыть кастрюлю белой бумагой, чтобы курица не потемнела, и доваривать на легком огне, не подливая воды (в случае надобности подлить бульона).

Пока курица варится, испечь слойку, которую нужно приготовить гораздо раньше. Раскатать корж величиной с большую тарелку и с палец толщиной. Потом еще два круга такой же величины, только вырезать середину так, чтобы осталась по краям ширина в 2 пальца. Сделать еще круг той же величины на крышку, украсить его розочками из того же теста, помазать яйцом и красиво подрумянить. Все это тесто печь в очень горячей духовке быстро, посматривая, чтобы не сгорело.

Приготовить соус: потушить шампиньоны (свежие или консервы) в масле с лимонным соком. Изрубить мелко куриные печенки, отваренные отдельно. 100 г сливочного масла и 2 ст. ложки муки растереть ложкой, разбавить сливками и бульоном, вскипятить. Прибавить сок из 1 лимона и сахар, разбить желтки в холодном бульоне, влить в горячий соус, вымешивая ложкой, положить шампиньоны и печенку.

Положить на блюдо цельный круг из слойки, потом 2 круга с вырезанной серединой. Положить в это отверстие курицу, полить сильно подогретым соусом, накрыть крышкой и поставить в легкую духовку перед тем, как подавать. Соус подать еще отдельно.

866. Цыплята с томатным соусом

Цыплята, коренья, масло, томатный соус, сметана

Цыплят, разрезанных на 4 части, положить в кастрюлю, прибавить довольно много кореньев, на 4 цыплят 3–4 ст. ложки воды и 1 ст. ложку масла, накрыть крышкой и тушить. Подать с томатным соусом со сметаной.

867. Соус из цыплят с крыжовником

Цыплята, коренья, масло, 1 стакан зеленого крыжовника, сахар, мука

Потушить цыплят, как сказано выше. Когда цыплята будут почти готовы, всыпать крыжовник и еще потушить. Прибавить по вкусу сахар и заправить соус мукой.

868. Индейка

Индейка, соль, масло, сухари, яйцо

Все домашние птицы жарятся одинаково. Предварительно нужно индейку вымыть хорошенько в холодной воде, потом посолить сверху и внутри, помазать маслом и жарить в духовой печи на сковороде. Печь должна быть горячая. Сначала нужно поставить индейку вниз, а потом наверх; когда она подрумянится, опять поставить вниз. Нужно чаще переворачивать ее и смазывать маслом. Перед тем как подавать, смазать яйцом, посыпать сухариками, облить маслом и дожарить. Если птица очень большая, нужно ее ставить в менее горячую печь, чтобы дать ей возможность изжариться в середине, хотя лучше, чтобы ее сразу сильно обхватило жаром, а потом дожаривать потихоньку. Если индейка старая, то хорошо полить ее во время жарения спиртом. Главный труд состоит в умении разрезать индейку и уложить на блюде.

Нужно крылышки подрезать и снять, отделить аккуратно филей и белое мясо от грудной кости, которую нужно оставить целою, так же как и спинную кость, а отрубить только лапки, крылышки и верхнюю часть спинной кости. Тогда птица кладется вниз спиною, а все части сложить на место, чтобы птица имела вид целой. Филейчик нарезать ломтиками как можно тоньше и

положить на грудную кость. Сверху все облить тем жиром, который образовался на сковороде, а если получится подливка — это доказательство того, что печка была недостаточно горяча и что жаркое нехорошо изжарилось. Тогда нужно подрумянить масло и полить.

869. Фарш к индейке на пасху

Несколько шт. печени индейки, масло, немного теста для куличей, мука, шафран, сладкий и горький миндаль, кишмиш, сахар, соль, яйца

Потушить на масле несколько печенок индейки, натереть их на тертушке в то же самое масло, в котором они тушились. Когда пекутся на Пасху куличи, всегда в посуде остается немного теста; туда всыпают немного муки, выбирают тесто, замешивают твердо и пекут булочку (этот хлеб называется «подскребач»). Если кто любит, можно в такое тесто прибавить шафрана. Такую булочку нужно натереть на тертушке, вымешать с печенкой, положить немного миндаля, очень мелко изрубленного, прибавить немного горького миндаля, кишмиша, по вкусу сахара, соли и вбить сырые яйца, чтобы фарш был мягким. Прибавить топленого масла, вымешать хорошенько. Этим фаршем нафаршировать индейку и зашить.

Дичь

870. Жаркое из дикой козы

Дикая коза (задняя часть), лавровый лист, душистый перец, соль, гвоздика, сало, уксус, сметана

Заднюю часть дикой козы замочить в уксусе с лавровым листом и душистым перцем на двое суток. Потом вынуть, вытереть досуха, завернуть в чистую тряпку и закопать в землю на 3–4 дня — это необходимо, иначе будет твердой. Вымыть, посолить, нашпиговать салом глубоко и гвоздичкой цельной изредка, полить уксусом и поставить в духовку — сначала в более горячую печку, а потом дожаривать при более низкой температуре, поливая сметаной. Когда уже готово, соус заправить сметаной и, если недостаточно кислый, подбавить уксуса, вскипятить. Жаркое нарезать, не снимая с костей. Соуса должно быть достаточно, чтобы полить им жаркое на блюде.

871. Заяц

Заяц, уксус, соль, сало, сметана, мука, соус из свеклы

Залить сначала зайца водой на несколько часов, потом замочить в уксусе на целую ночь. Снять пленки, жилы, посолить, нашпиговать салом и поставить в духовку жариться, поливая понемногу сметаной. Когда заяц поджарится, обсыпать мукой, полить сметаной, предварительно нарезать кусками, сложить в кастрюлю, соус заправить 1 ст. ложкой сметаны. Если недостаточно кислый, долить немного уксуса, подогреть и укладывать зайца на блюдо, как филей, в длину блюда. Обложить соусом из бурака.

872. Дикие утки

Дикие утки, ягоды можжевельника, сало

Уток хорошо очищают и в середину их кладут можжевеловые ягоды. В таком виде их оставляют на сутки, потом моют, выбрасывают можжевельник, нашпиговывают салом и жарят. Можно так жарить домашнюю птицу, если хотят, чтобы она напоминала дичь.

873. Фазан

Фазан, сало, соль, яйцо, сухари, ржаной хлеб, масло

Отрезать хвост с перьями, шею и крылья, остальное очистить, как курицу, вымыть, обложить салом и оставить так на целые сутки. Нашпиговать густо салом, посолить и жарить, обильно поливая маслом. Под конец помазать яйцом и посыпать сухариками. Кусок ржаного хлеба поджарить во фритюре и положить на блюдо. Приделать к нему хвост на проволоке, с другой стороны — шею с головкой, крылья, а саму птицу нарезать умело, положить на блюдо, чтобы имела вид целого фазана.

874. Куропатки и рябчики

Куропатки или рябчики, сало, масло, сухари

Очистить, как всякую птицу, все потроха вынуть, нашпиговать филейчики молодым салом и печь, поливая маслом. Затем

посыпать сухариками и полить маслом. Только не пережаривать.

875. Тушеные куропатки

3 куропатки, сало, 3 ягоды можжевельника, масло, 2 ст. ложки сметаны, сок 1 лимона, булка

Очищенных и нашпигованных куропаток обжарить до половины готовности, разрезать пополам. Положить в кастрюлю масло и ягоды можжевельника. Положить куропаток, влить соус, который из них образовался, сметану, сок лимона и тушить. Перед тем как подавать, вынуть можжевельник, а в соус бросить тертую булку.

876. Тетерева

Тетерев, уксус, перец, соль, лавровый лист, сало, масло

Тетерева свежие невкусны. Нужно повесить на неделю, очистить и полить уксусом, переваренным с перцем и лавровым листом. Потом вымыть, посолить, нашпиговать салом и жарить в негорячей печке, поливая маслом.

877. Бекасы и вальдшнепы

Бекасы или вальдшнепы, соль, сало, масло, французская булка

Птичек этих очистить и вынуть только желудок, а кишки не трогать. Посолить, обложить ломтиками свежего сала и поставить на сковороде в духовку; часто поливать маслом и смотреть, чтобы не пережарить. Когда уже дожариваются, положить на ту же сковороду гренки из французского хлеба, они прекрасно изжарятся, то есть подрумянятся. Каждую птичку класть на гренок, на который положить сало, с которым жарились птички. Главное, птичек не пережарить.

Рыба

878. Маринад из осетрины или карпа

Осетрина или карп, мелкая рыба, лавровый лист,

коренья, перец, свежие или консервированные помидоры, репчатый лук, чеснок, уксус, сахар, подсолнечное или горчичное масло, мука, соль

Отварив с кореньями, перцем и лавровым листом какую-нибудь мелкую рыбу, процедить бульон. Отдельно потушить несколько помидоров и протереть их через сито в рыбный бульон. Нарезать красивыми звездочками морковь, сельдерей, отдельный сорт маленького лука, немного чеснока, всыпать все это в бульон, разбавить его уксусом и прибавить сахара. Следует попробовать, чтобы знать, достаточно ли в нем кислоты и вкусен ли он. Потом нужно варить его до тех пор, пока коренья не будут мягки.

Рыбу обсыпают мукой и жарят на подсолнечном или горчичном масле. Когда она будет готова, ее складывают холодной в банку и заливают холодным же соусом. Через несколько дней нужно попробовать, достаточно ли в рыбе уксуса и соли. Если уксуса мало, то долить еще переваренного уксуса; но если рыба слишком кислая, то прибавить рыбного бульона.

Маринад хорошо сохраняется целый месяц на холоде, лишь бы только не замерз. Если желают, чтобы соус был как желе, то бульон нужно варить крепче, а рыбу складывать в соусник горячей и заливать горячим соусом.

• Осетрину можно не жарить, а отварить.

879. Зразы из щуки

1 щука весом 1,6–2 кг и несколько мелких щук, соль, булка, рыбный бульон, масло, репчатый лук, перец, 2 яйца или 2 отварные картофелины, коренья, мука, пикули или лимон

С крупной щуки снять кожу, разрезать на куски, слегка отбить, посолить и вынуть все кости. С мелких щук снять кожицу, вынуть кости, мясо изрубить, положить булку, намоченную в воде или рыбном бульоне. Положить постное или скоромное масло, пережаренное с луком, соль, перец, если рыба скоромная — яйца, если постная — тертый вареный картофель. Наполнить этим фаршем каждый кусок рыбы, свернуть, как зразы, связать ниткой, изжарить на масле. Из голов и костей сварить бульон с кореньями, процедить, заправить поджаренной мукой, положить лимон или пикули и облить зразы.

880. Печеная щука или судак

Судак или щука, соль, 1 стакан белого вина, 1 стакан сметаны, лимонный сок, 1 ст. ложка масла

С судака или щуки снять кожу, положить мясо на лист и посолить. Разогреть вместе вино, сметану, сок лимона и масло и этим поливать рыбу, поворачивая ее на листе. Когда рыба полопается и разделится на ломтики, снять ее, соус еще подварить и полить им рыбу.

881. Соус из налимьих печенок

Налимьи печенки, 1 рюмка вина, соль, мука, масло, лимон, пикули или маринованные грибы

Залить печенки небольшим количеством воды с вином. Когда сварятся, посолить. Поджарить муку с маслом, заправить соус; положить лимон, пикули или маринованные грибы.

882. Маринованные налимы

Налимы, соль, мука, постное масло, уксус, коренья, перец, лавровый лист

Налимов изжарить, только обсыпать не сухариками, а мукой. Печенки употребить на соус. Когда рыба остынет, залить переваренным уксусом (если крепкий — прибавить воды) с кореньями, перцем и лавровым листом. Рыбу надо жарить на постном масле, лучше на горчичном.

Зелень, овощи и грибы

883. Вареники со шпинатом (равиоли)

Шпинат, масло, мука, сливки или молоко, сахар, соль, сухари, пресное тесто

Отварить листья шпината в воде, отцедить, протереть через сито. Положить масло, заваренное с мукой, прибавить немного сливок или молока, соль, немного сахара. Полученная масса должна быть довольно густая. Сделать маленькие тоненькие вареники из обыкновенного теста из муки и воды без яиц, отварить в соленой воде, облить маслом с сухариками.

884. Фаршированные кабачки

Кабачки, соль, сахар, 1 ст. ложка муки, сметана, томатный соус; фарш 1: отварная говядина, масло, булка, соль, укроп, 1 яичный желток; фарш 2: рис, грибной бульон, отварные грибы, масло, соль; фарш 3: отварной кабачок, манная каша на молоке, масло, соль, сахар

Очищенные и разрезанные пополам в длину кабачки (небольшие кабачки режут пополам поперек) нужно отварить с солью и сахаром и наполнить следующим фаршем. Изрубить мелко вареную говядину, положить в нее масло, пережаренное с тертой булкой, прибавить соль, укроп и сырой желток.

Второй фарш. Рисовую кашу сварить на грибном бульоне и смешать с изрубленными грибами, прибавить масло и соль.

Третий фарш. Отваренный кабачок протирают через сито, кладут в него немного манной каши, отваренной на молоке, масло, соль и сахар.

Нафаршированные кабачки нужно поджарить на масле и облить соусом, который делается так: 1 ст. ложка масла, поджаренного с мукой, разбавляется водой, в которой варились кабачки, и прибавляется сметана. Всё кипятят и обливают этим соусом кабачки. Можно соус сделать из помидоров.

885. Фаршированные кабачки и помидоры вместе

Маленькие кабачки, помидоры, томатный соус

Кабачки разрезать пополам поперек, очистить, как обыкновенно делается, сверху и в середине, нафаршировать, как сказано выше. Помидоры тоже нафаршировать, поджарить, уложить в одну кастрюлю и залить томатным соусом.

886. Фаршированные помидоры (постные)

6 помидоров, 20 шампиньонов или других грибов, прованское или горчичное масло, мука, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки, соль, перец, сухари, сахар

Помидоры бросить на 1 минуту в кипяток, потом их вынуть, срезать верхушки, вынуть осторожно середину, которая может пойти на соус, и наполнить помидоры следующим фаршем. Мелко изрубленные грибы (10 штук) положить в кастрюльку с 1 ст. ложкой масла и 1 ст. ложкой муки и потушить, подливая

воду, чтобы вода выкипела наполовину. Тогда еще 10 грибов нарезать маленькими кусочками, ополоснуть в воде, выжать и бросить туда же. Кроме того, всыпать мелко изрубленную петрушку, прибавить соль, перец и все еще потушить.

Наполненные фаршем помидоры посыпать сухариками и поджарить в прованском или горчичном масле. Серединки томатов отварить, протереть, заправить пережаренным постным маслом с мукой, положить немного сахара, соли и залить помидоры.

887. Фаршированные говядиной помидоры

Отварная или жареная говядина, масло, репчатый лук, соль, перец, рисовая каша, помидоры, мука, сметана, сахар, соль

Сделать фарш из вареной или поджаренной говядины с маслом, луком, солью и перцем, перемешать его хорошенько с рисовой кашей. Нафаршировать помидоры и поджарить их на масле. Середину, вынутую из томатов, протереть, засмажить мукой с маслом, разбавить сметаной, прибавить немного сахара и соли. Этим соусом залить помидоры и поставить их в духовую печь, чтобы потушить немного.

888. Баклажаны с мясом

Баклажаны, соль, свинина, рис, перец, репчатый лук, смалец или масло, протертые помидоры

У баклажанов отрезать корешок, вычистить зернышки, посолить сверху и в середине и так оставить на 1 час. Сырую жирную свинину изрубить, положить рис (на каждые 400 г мяса 1 ст. ложка крупы), перец, соль, много лука, потушить. Если фарш недостаточно жирный, прибавить смальца. Баклажаны промыть от соли, вытереть, нафаршировать, уложить в кастрюлю, залить протертыми помидорами, положить на спод кастрюли масла или смальца и тушить в духовке.

889. Мусака

Баклажаны, соль, мука, масло, говядина, перец, репчатый лук, помидоры

Нарезать кружками баклажаны, посолить хорошо с обеих

сторон, сложить в чашку, оставить так стоять около 1 часа. Потом вымыть, выжать, вытереть, обмакнуть в муку и поджарить на масле до румяного цвета. Мясо измельчить, прибавить соль, перец и поджаренный лук (только не до румяного цвета). Фарш этот поджарить на масле или смальце на сковородке. Положить в кастрюлю кусочек масла, ряд баклажанов, ряд мяса и так наполнить до половины кастрюли. Тушеные помидоры протереть через сито, залить ими баклажаны, чтобы кастрюля была почти полная, поставить в духовку. Смотреть, чтобы соус весь не выкипел.

890. Кочерыжки от капусты

Капустные кочерыжки, соль, сахар, масло, сухари

Когда шинкуют капусту, делая запасы на зиму, остается много кочерыжек. Их ошпаривают, а потом отваривают с солью и сахаром и обливают маслом с сухариками.

891. Пюре из каштанов

400 г каштанов, молоко, 1 ст. ложка сахара, соль, 100 г масла

Отварить каштаны, слить воду, прикрыть салфеткой и чистить, пока горячие. Поломать на куски, залить свежим молоком и варить, пока не будут совсем мягкие, только надо смотреть, чтобы не подгорели. Протереть сквозь сито, положить сахар, немного соли, свежее масло и поставить в кастрюльке в горячую воду, чтобы сильно подогрелись.

Подавать к жареной индейке.

Мучные блюда, выпечка и десерты

Мучные блюда

892. Вареники с говядиной

Отварная говядина, репчатый лук, масло, соль, перец, мука

Вареная говядина рубится, в нее прибавляются пережаренный лук с маслом, перец, соль. Все это хорошенько вымешивается, и этим фаршем начиняются вареники из обыкновенного теста (вода, мука, соль). Отварив, облить их маслом или салом.

893. Вареники с ветчиной

Мука, сухие грибы, масло, репчатый лук, жирная ветчина, перец, сухари

Сделать тесто из муки и воды без яичка, раскатать тонко и сделать маленькие вареники со следующим фаршем. Отваренные сухие грибы изрубить мелко, потушить с маслом, с луком, посыпать перцем, прибавить столько же, сколько грибов, мелко изрубленной жирной ветчины. Отварить вареники в горячей воде, отцедить, полить маслом с луком или сухариками.

894. Вареники из телячьей печенки и легкого

Телячья печень и легкое, свежее сало, репчатый лук, масло, соль, перец, мука, сухари

Отварить в воде без соли печенку и легкое, изрубить очень мелко. Добавить отваренный вместе с печенкой кусок свежего сала, очень мелко изрубленный лук, пережаренный с маслом, соль, перец. Вымешать все, сделать вареники из обыкновенного теста (из муки с водой), отварить, полить маслом с сухариками или поджаренным салом.

895. Вареники с кислой капустой

Кислая капуста, постное масло или смалец, мука,

соль, репчатый лук, сало

Потушить кислую капусту, перемешать с постным маслом или со смальцем. Приготовить обыкновенное тесто из муки, воды и соли, сделать вареники, отварить и полить постным маслом, пережаренным с луком, или, если скоромные, пережаренными салом с луком.

896. Вареники с капустой и селедкой

Маленький кочан капусты, масло, 4 шт. отварных грибов, 1 селедка, репчатый лук, перец, соль, тесто

Нашинковать свежую капусту, потушить ее с маслом, положить отваренные и мелко изрубленные грибы, селедку, мелко изрубленную, лук, поджаренный в масле, перец, соль. Сделать вареники, отварить, и если постные, облить постным маслом с луком.

897. Вареники с грибами

200 г сухих грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки черствой булки, перец, соль, грибной бульон, мука, масло

Сварить сухие грибы, изрубить мелко, прибавить печеные и тушенные в масле луковицы, черствую булку, перец, соль, немного грибного бульона. Вымешать все и потушить слегка. Сделать обыкновенное тесто из муки, воды и соли, тонко раскатать, сделать маленькие вареники, отварить и полить маслом.

898. Вареники с фасолью и грибами

Фасоль, отварные грибы, масло, репчатый лук, соль, перец, тесто

Отварить фасоль, протереть сквозь сито, перемешать с мелко изрубленными вареными грибами, положить масло с пережаренным луком, соль, перец. Тесто обыкновенное, без яиц.

899. Вареники из гречневой муки

4 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 0,8–

1,2 кг творога, 2 яйца, соль, масло, сметана

Гречневую муку запарить кипящим молоком, размешать ложкой до гладкости, посолить. Творог протереть сквозь сито и растереть с яйцами и щепоткой соли. Делать вареники, не раскатывая теста, а просто руками делая довольно тонкие лепешки. Отварить в горячей соленой воде, отцедить, полить горячим маслом и сейчас же подавать. К этому блюду подается сметана, только не очень холодная. Можно эти вареники полить горячим салом, тогда сметаны не надо.

900. Вареники с вишней

Мука, соль, вишня, сахар, сметана

Сделать тесто из муки и соли на воде, без яичка, не очень твердое, раскатать довольно тонкий корж.

Вишню очистить от косточек, посыпать сахаром, сок, который стечет с вишни, переварить с сахаром. Сделать не очень маленькие вареники и отварить в горячей воде, отцедить на дуршлаг и полить на блюде соком. Подавать холодными, со сметаной и сахаром.

Точно так же вареники делаются с черными ягодами (черникой), свежей сливой, зеленым крыжовником (только нужно его потушить с сахаром), зимой — с сушеными сливами, с повидлом. Если блюдо постное, то вместо сметаны подают миндальное или маковое молоко.

901. Вареники с повидлом

Тесто, повидло из слив, сахар, сметана или миндальное молоко

Приготовить обыкновенное тесто, сделать небольшие вареники с повидлом из слив, посыпать сахаром, подать со сметаной или миндальным молоком.

Если нет повидла, потушить в духовке вяленые сливы, протереть сквозь сито, перемешать с сахаром.

902. Вареники со сливами

Тесто, слива, сахар

Сливы очистить, посыпать сахаром, потом сок слить,

переварить. Сделать вареники из обыкновенного теста и облить соком.

903. Вареники с черникой

Тесто, черника, сахар, сметана

Чернику промыть, посыпать сахаром, замесить обыкновенное тесто. Взять горсть черники, прибавить воды и сварить сироп. Сделать вареники, облить процеженным соком. Подавать со сметаной.

904. Лазанки и лапша

Мука, яйца, соль

Лазанки и лапша делаются одинаково. Для тех и других тесто месят на одних яйцах без воды, а еще лучше на одних желтках с солью. Из теста делают очень тонкие коржи, которые оставляют на полчаса, чтобы они немного подсохли, а потом очень мелко режут на лапшу или лазанки, которые режутся карточками наискось. Лапшу и лазанки можно делать заранее и сохранять их в стеклянных банках в сухом месте.

905. Лазанки с творогом

Лазанки, соль, масло, творог, яйца, сметана, смалец, сахар

Лазанки, сделанные, как сказано выше, отварить в соленой воде, отцедить на дуршлаг, перемешать с маслом и творогом, протертым сквозь сито и растертым с яйцами, сметаной и солью. Кастрюлю вымазать смальцем, выложить сырым коржом из этого самого теста, раскатанным тонко. Положить лазанки, которые должны быть довольно жирные, накрыть коржом и поставить в духовку, чтобы запеклись. Выложить, как бабку, на блюдо и подать к этому сметану. Можно подавать без сметаны, с сахаром.

906. Лазанки с яблоками

Лазанки, соль, масло, смалец, яблоки, сахар, корица

Отварить лазанки, как сказано выше, перемешать с маслом.

Кастрюлю вымазать смальцем, выложить коржом, как сказано выше. Яблоки очистить, нарезать кусочками, перемешать с сахаром, посыпать корицей, вымешать с лазанками и поставить в духовку.

907. Лапша с ветчиной

На 10–12 порций: лапша, 400 г жирной ветчины

Отварив домашнюю лапшу, смешивают ее с мелко изрубленной жирной ветчиной. При этом нужно выбирать ветчину не слишком соленую и класть ее столько, чтобы смесь получилась не очень соленая. Сложить в кастрюльку и запечь, как бабку.

908. Лапша с говядиной

Отварная или жареная говядина, масло, репчатый лук, сметана

Вареная или жареная мелко изрубленная говядина поджаривается с маслом и луком, смешивается с лапшой, кладется на глубокую сковороду, поливается немного не очень кислой сметаной и запекается.

Пироги, коржики и разные печения

909. Пряник очень хороший

Сахар, 5 яиц, 2 стакана сметаны, 4 стакана муки, гвоздика, корица, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка (без горки) соды

700 г сахара всыпать в чашку, вбить туда яйца, положить хорошую сметану, муку, помешать это все ложкой. Всыпать гвоздику, корицу и корку лимона. 4 ст. ложки сахара пережечь, развести водой так, чтобы было 1/2 стакана жидкости цвета черного кофе, отлить немного на блюдечко, всыпать соду. Влить в тесто пережженный сахар до цвета шоколада со сливками, потом соду, сейчас же вылить все на глубокий лист, выложенный промасленной бумагой, или в форму для тортов и поставить в духовку.

• Не следует, чтобы тесто стояло после того, как будет

положена сода.

910. Коржики хорошие

Крутые и сырые яичные желтки, 1 стакан сметаны, сахар, 1 рюмка белого вина, 400 г масла, 1 кг муки, миндаль

5 вареных желтков протереть через сито, прибавить 3 сырых желтка, сметану, 1 стакан сахара, белое вино, нетопленое коровье масло, растереть хорошенько. Прибавить муку, 500 г толченого миндаля и еще растирать. Потом раскатать корж толщиной в полпальца, выдавить коржики стаканом, смазать желтком, посыпать миндалем с сахаром, проколоть вилкой и посадить в печь.

911. Коржики с маком постные

1,2 кг муки, 400 мл горчичного или подсолнечного масла, 200 г мака, соль, 2 ст. ложки сахара

Муку, горчичное или подсолнечное масло, мак, соль и сахар хорошо замесить, раскатать корж. Вырезать кружки стаканчиком, помазать маслом и посадить в печь. Такие же коржики можно делать на растопленном смальце или масле, тогда смазывать яйцом.

912. Сухарики французские

24 стакана муки, 6 стаканов молока, 100 г дрожжей, 17 яиц, 3 стакана масла, сахар, ваниль

Муку, теплое молоко и 1 стакан дрожжей вымесить хорошо, посыпать сверху мукой и поставить, чтобы подошло. 16 яиц разболтать хорошо, влить в опару, вымесить, влить потом теплое масло и опять хорошо вымесить. Когда тесто подойдет, выложить на доску, посыпанную мукой, вымесить еще и сделать маленькие булочки. Когда подойдут, помазать яйцом и испечь.

Разрезать, посыпать сахаром с ванилью и подсушить.

913. Крендели

11 яиц, сахар, 1 стакан подсолнечного или горчичного

масла, мука, 1 большая рюмка водки

10 желтков растереть с 1 стаканом сахара, вливать понемногу, все растирая, масло. Положить пену из 10 белков, вымешать, всыпать столько муки, чтобы тесто было мягкое, но не жидкое. Влить водку и выбивать тесто рукой. Выложить тесто на доску, резать по кусочку и сделать крендельки; смазать яйцом, посыпать сахаром и печь в очень горячей духовке.

914. Венские крендели

100 г масла, 5 яиц, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, соль, 400 г муки, варенье или миндальная масса

Масло хорошо растереть, прибавить 4 взбитых яйца, теплое молоко, дрожжи, немного соли и муку, вымесить хорошо. Когда тесто подойдет, сделать крендельки полумесяцем, положить в середину немного густого варенья или миндальной массы, дать немного подойти, помазать яйцом и печь.

915. Варшавские рогалики

1 стакан яиц, 1 стакан сливок, 1 стакан муки, 25 г дрожжей, мука, 2 стакана масла, сахар, миндаль

Яйца разболтать хорошо, влить сливки, всыпать 1 стакан муки, размесить хорошо. Влить 1/2 стакана дрожжей, поставить, чтобы подошло. Прибавить муки, чтобы тесто можно было раскатать. Положить растопленное масло, сахар (от стакана до полутора), вымесить хорошо на доске, хотя тесто не должно быть крутое.

Сделать рогалики — подковкой. Когда немного подойдут, помазать яйцом, посыпать миндалем с сахаром и печь не в очень горячей печке.

916. Пызы с ветчиной

400 г муки, 1 стакан молока, 4 яйца, 2 ст. ложки дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, соль, ветчина, сало, репчатый лук, смалец

Сделать обыкновенное дрожжевое тесто: сначала муку расчинить теплым молоком и дрожжами, а когда поднимется, положить масло, досыпать остальную муку. Когда взойдет,

сделать круглые пирожки, как шарики, с ветчиной, нарезанной тоненькими ломтиками, со свежим салом и пережаренным луком. Каждый шарик помазать маслом и уложить в кастрюлю, вымазанную смальцем. Когда подойдут в кастрюле, поставить в духовку.

917. Пызы с говядиной

Дрожжевое тесто, отварная или жареная говядина, репчатый лук, перец, 2 яичных желтка, масло, сухари

Сделать тесто, как в предыдущем рецепте. Руки обмакнуть в масло и выделывать шарики с фаршем. Изрубить мелко оставшуюся жареную или вареную говядину, перемешать с поджаренным в масле луком, посыпать перцем, вбить желтки. Шарики уложить в кастрюлю, посыпанную сухариками и политую маслом, и когда шарики подрастут — поставить в духовку.

Подать как пирог к бульону или к борщу.

918. Тянутый пирог

1 стакан муки, 1 яйцо, соль, масло, кислые яблоки, сахар, корица, кишмиш, повидло, зеленый крыжовник, капуста, перец, крутое яйцо, фарш из говядины

Замесить тесто из муки, яйца, 1/2 ст. ложки масла, соли и небольшого количества теплой воды. Замесив хорошенько, чтобы на тесте начали показываться пузырьки, вынести его на 2 часа на холод. Потом раскатать его как можно тоньше, положить на салфетку и вытягивать как можно тоньше. Когда корж сделается тонким, как папиросная бумага, его смазывают маслом, посыпают каким-нибудь фаршем, сворачивают в трубочку и, свернув эту трубочку как улитку, кладут ее в кастрюлю, хорошенько вымазанную маслом, и ставят в духовую печь.

Фарши для тянутого пирога следующие.

Нарезанные кислые яблоки посыпают сахаром и корицей; к яблокам можно прибавить кишмиш.

Разное повидло.

Зеленый крыжовник, ошпаренный кипятком, а если он очень твердый, то можно его немного подварить, потом посыпать сахаром и потушить.

Сладкая капуста ошпаривается и тушится с маслом, посыпается перцем, солью и смешивается с рубленым яичком.

Фарш из говядины.

919. Ватрушки с творогом

Масло, 7 яиц, сахар, 2 стакана муки, 12 г дрожжей, 400 г творога, коринка, лимонная цедра

1 ст. ложку масла растереть добела, вбивая по одному 4 желтка. Положить 1 1/2 ст. ложки сахара, цедру 1/2 лимона, муку, дрожжи, пену из 4 белков, поставить подняться. Выделывать коржики с поднятыми краями (если тесто слишком мягкое, подмесить немного муки), и наполнить творогом, который надо хорошо отжать, чтобы не было сыворотки, протереть сквозь сито. Добавить 2 яйца, сахар по вкусу, коринку, лимонную цедру, растереть хорошо. Если масса будет твердая, влить каплю сливок. Ватрушки помазать яйцом, а на творог положить маленький кусочек свежего масла и поставить в духовку.

920. Ватрушки с вишней

Дрожжевое тесто, вишня, сахар, сметана

Приготовить тесто. Очистить вишню, посыпать сахаром и оставить на 1 час, сок отцедить. Сделать ватрушки с вишнями; когда испекутся, посыпать сахаром. Подать к ним сметану.

921. Суфле (воздушный пирог)

Непременные условия для удачи воздушных пирогов следующие: когда положится пена в состав, сейчас же ставить в печку. Печка должна быть очень умеренной температуры. Если поставить в горячую печь, то пирог сразу поднимется, а потом осядет. Пирог печется 10–20 минут.

922. Суфле из волошских орехов

1/2 стакана очищенных волошских (грецких) орехов, сахар, 4 яйца, 1/2 стакана сливок

Орехов истолочь в ступке с 2 ст. ложками сахара, переложить в макотру и растереть качалкой, прибавляя по одному желтки, 2 ст. ложки сахара и сливки. Переложить в кастрюльку и заварить на плите, мешая ложкой, пока не сделается густым. Когда остынет, вымешать с пеной из белков, выложить на эмалированное или металлическое блюдо и поставить в легкую

печку.

923. Суфле из ягод

Клубника, земляника или малина, 400 г сахара, 12 яичных белков

Клубника, земляника или малина протирается через сито и смешивается с сахаром и 4 белками. Туда же примешивать 8 белков, хорошенько взбитых. Потом все вымешивают и, выложив на блюдо, посыпают сахаром и запекают. Положить столько протертых ягод, чтобы смесь получилась по вкусу хорошая.

924. Суфле из яблок

На 6 порций: 10 кислых яблок, 200 г сахара, 8 яичных белков

Испечь яблоки, протереть сквозь дуршлаг. Взять приблизительно полтора стакана этих протертых яблок, сахар, 2 белка и взбивать в холодном месте добела. Перемешать с пеной из 6 белков, положить на блюдо, посыпать сахаром и поставить в легкую печку.

925. Суфле из апельсинов

2 апельсина, 8 яиц, сахар

1 маленький апельсин с коркой натереть на тертушке, а другой очистить и протереть через сито. Все это укладывается в макотру и утирается с полчаса с желтками и сахаром, пока не получится густая масса. Тогда прибавляют пену из белков и ставят в духовую печь на 20 минут.

926. Плам-пудинг настоящий английский

На 10 порций: 400 г свежего почечного жира, 400 г черствой булки, 4 ст. ложки муки, 1 ч. ложка соли, 200 г сахара, мускатный орех, корица, 5 шт. гвоздики, 8 шт. горького миндаля, 400 г кишмиша, 400 г коринки, 100 г цукатов, цедра 1 лимона, 10 яиц, ром, 3/4 стакана сливок, сабайон

Самый свежий белый почечный жир изрубить мелко, прибавляя во время рубки просеянную черствую булку и муку. И так все вместе рубить ножом, пока жир не будет иметь вида смоленской крупы (настолько мелко должен быть жир изрублен). Во время рубки прибавляют булку и муку, чтобы он был сухой. Прибавить соль, сахар, немного мускатного ореха, корицы, гвоздику (все должно быть просеяно), горький миндаль, очень мелко изрубленный, кишмиш, коринку, мелко нарезанные цукаты, цедру, яйца, 1/2 стакана рома и сливки. Все это отлично вымешать, положить в форму и варить в кастрюле с горячей водой от 4–5 часов. Всю эту массу можно приготовить накануне. На блюде полить пудинг ромом и подать к нему сабайон.

927. Пудинг шоколадный

100 г шоколада, 6 стаканов молока, 1 стакан сахара, 5 яиц и 5 желтков

Шоколад (куском) залить горячим цельным молоком. Всыпать сахар, вбить яйца и желтки. А лучше эти яйца развести на тарелке молоком и тогда взбить, потом перелить все это в форму на сито, протирая гущу. Запечь в печке или варить на пару.

928. Крем шоколадный

4 стакана густых сливок, 1 стакан сахарной пудры, 100 г шоколада

Взбить густые сливки с сахарной пудрой, всыпать натертый на тертушке шоколад и, вымешав все, поставить в кадушку со льдом и солью на 6–7 часов.

Если нужно сделать крем скорее, то можно прибавить 5 листиков распущенного желатина, хотя лучше делать без него.

929. Крем-брюле

5 кусков сахара, 5 яичных желтков, 1 стакан сахара, густые сливки, 6 листочков желатина

Куски сахара, смоченный в воде, подрумянивают на сковороде, потом подливают воды и поджаривают, чтобы получилась жидкость густая, как черный кофе. Потом берут желтки, растертые с 1 стаканом сахара и разбавленные 2 стаканами густых сливок. Вся эта смесь ставится на плиту и

мешается ложкой, пока не сгустится. Тогда ее смешивают с пережаренным сахаром, процеживают через сито и взбивают на льду. В эту массу прибавляют желатин, предварительно распущенный и процеженный, чтобы не было кусочков. Потом вливают 2 стакана взбитых сливок и все хорошо вымешивают.

930. Заварной крем в чашках

100 г очищенного сладкого миндаля, горький миндаль, сахар, 6 стаканов молока, 5 яиц и 5 желтков

Растереть сладкий миндаль и несколько штук горького со 100 г сахара. Разбавить это молоком. Вбить туда желтки и яйца. Процедить через сито, вылить в фарфоровую чашку и поставить в печь, пока не сделается густым, тогда вынести на холод. Если образуется немного сыворотки, осторожно слить и посыпать крем сахаром.

931. Заварной крем из кофе

1 стакан крепкого кофе, 5 стаканов густого молока или сливок, 5 яиц и 5 желтков, 100 г сахара

Сварить крепкий кофе, развести густым молоком или сливками. Влить желтки и разболтанные яйца, всыпать сахар, процедить через сито и запечь в легкой печке.

Точно так же делается и шоколадный крем, только вместо кофе кладут 100 г тертого шоколада.

М. Плешкова
Денщик за повара

Закуски, холодные блюда, блины и пироги

932. Яйца фаршированные

7 яиц, соль, перец, зеленый лук, укроп, сухари, масло

Сварить 6 яиц вкрутую, остудить, разрезать пополам, вынуть белок с желтком, а скорлупки сохранить. Яйца мелко изрубить, посолить, поперчить, прибавить мелко изрубленные лук и укроп, вбить туда же 1 сырое яйцо и, смешав все хорошенько, массой этой наполнить скорлупки, обсыпать сухарями и поджарить в масле.

933. Сельди гарнированные

3 шт. сельдей, оливковое масло, уксус, репчатый лук, морковь, свекла, картофель, соленые или маринованные грибы, вода или молоко

Соскоблить ножом чешую с сельдей, выпотрошить их, то есть, сделав продольный разрез по брюшку, вынуть все внутренности и вымыть. Нарезать кусочками в палец шириной, положить как целые сельди на продолговатое блюдце, полить слегка прованским (оливковым) маслом, окропить уксусом, обложить вперемежку кружками луковицы, моркови, отваренного картофеля и свеклы, а также солеными или маринованными грибками и подавать. Простые сельди мало уступают дорогим, если их на ночь положить в воду, а еще лучше в молоко. Впрочем, кто любит малосольные сельди, тому советую мочить даже почтовые и королевские.

934. Щука холодная

Щука, вода, соль, репчатый лук, корень петрушки, морковь, лук-порей, корень сельдерея, английский перец, лавровый лист

Выпотрошив щуку, вымыть, оскоблить чешую, не очищая кожицы, сварить в воде с солью, кореньями (репчатым луком, морковью, петрушкой, пореем и сельдереем), английским перцем и лавровым листом. Когда поспеет, выложить на блюдо, полить уксусом и, закрыв другим блюдом, остудить.

935. Рыба красная

Свежая или малосольная красная рыба (осетрина, лососина или белорыбица), вода, репчатый лук, английский перец, мука, масло, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка горчицы

Положив звено красной рыбы в кастрюлю, налить холодной воды, чтобы только покрыть ею рыбу, прибавить 3 луковицы и немного английского перца. Когда рыба поспеет, выложить ее на блюдо и, закрыв другим блюдом, остудить.

Соус к ней приготовить так: нарезать ломтиками лук, поджарить в масле, положить немного муки, развести полученным рыбьим бульоном, дать повариться полчаса, прибавить уксус и горчицу и облить рыбу перед подачей на стол.

936. Судак или щука, фаршированные белым хлебом

Судак или щука, соль, вода, перец, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 французская булка, 1 шт. моркови, 1 шт. корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 шт. репчатого лука, хрен, уксус

Оскоблив с рыбы чешую, выпотрошить, вымыть, немного посолить и дать полежать с солью полчаса. Тогда, сделав круговой надрез по шее, осторожно снять с рыбы кожицу с хвостом. Голова останется с хребтом и мясом. Отделить мясо, мелко-мелко изрубить и, слегка посолив и поперчив, вбить в фарш сырое яйцо, влить сметану и прибавить размоченный в холодной воде и выжатый мякиш от французской булки. Все это хорошенько смешать и растереть.

Готовым фаршем начинить рыбью кожу плотно, предварительно вставив в нее хребет с головой.

Нарезать ломтиками очищенные морковь, петрушку, сельдерей и луковицу и положить в кастрюлю. Туда же положить фаршированную рыбу, налить холодной воды, чтобы только покрыть ее, и варить полтора часа.

Когда от выкипания рыба будет обнаруживаться, доливать холодной воды. Когда рыба поспеет, выложить ее на блюдо, облить полученным бульоном и, остудив, подавать с хреном и уксусом.

• Этот вид холодного, составляющий нежную и слегка пикантную закуску, придуман автором книги.

937. Форшмак из сельдей

3 шт. сельдей, вода, 3 шт. репчатого лука, 3 яйца, прованское масло, уксус, 1/2 лимона

Селедку положить на 6 часов в холодную воду, вынуть, вычистить и выпотрошить, выбрать все косточки, головки, хвосты и выбросить их. На каждую селедку взять по луковице и по яйцу, сваренному вкрутую, и изрубить все как можно мельче.

Полученную массу выложить на продолговатое блюдце, облить прованским маслом, окропить уксусом и туда же выжать сок из половины лимона.

938. Форшмак из телятины

600 г жареной телятины, 3 шт. сельдей, 200 г булки, вода, перец, масло, 1 шт. репчатого лука, 1/2 ст. сметаны, 2 яйца, масло, сухари

Изрубить жареную телятину, очищенную и выпотрошенную селедку без костей, головок и хвостов, намоченную в воде и выжатую булку. Хорошенько все перемешать, поперчить, положить туда поджаренную в масле и мелко изрубленную небольшую луковицу, влить сметану, вбить сырые яйца, прибавить ложку масла и все это снова хорошенько смешать.

Взять форму, вымазать ее маслом и обсыпать сухарями, в нее выложить приготовленную массу и поставить в духовой шкаф на полчаса. Готовый форшмак, когда он свободно отделяется от формы, выложить на блюдо.

939. Редька и редис

Редька, редис, соль, горчичное или прованское масло, сметана, сливочное масло

Редьку слегка оскоблить, облить водой, натереть на терке, посолить, смешать с горчичным маслом или нарезать самыми тонкими ломтиками, посолить, облить прованским маслом и сметаной. Редис вымыть, обрезать ботву и хвостики, красиво уложить и к нему подать сливочное масло.

940. Грибы и шампиньоны свежие, тушенные в сметане

Грибы или шампиньоны, масло, перец, соль, сметана

Обрезать от грибов или шампиньонов ножки, обмыть, положить в кастрюлю, прибавить масла, посолить, поперчить и тушить, то есть держать на плите над огнем, закрыв кастрюлю крышкой, чтобы содержимое в ней проникалось паром.

Когда грибы будут совершенно готовы, что лучше всего узнается на вкус, переложить их на сковородку, залить сметаной, дать вскипеть и на сковородке подать к столу, подложив под нее тарелку.

941. Блины заварные пшеничные

3 ст. пшеничной муки, 2 1/2 ст. воды, коровье масло, 4–8 г сухих или 2–3 ст. ложки жидких дрожжей, соль, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 стакан гречневой муки, сметана, паюсная или зернистая икра, семга

Перед тем как печь блины, за 6 часов в корытце растворить тесто из пшеничной муки 1-го сорта, теплой воды, 1 ст. ложки растопленного масла и дрожжей. Вымешать и выбить тесто как можно лучше и дать подняться. Тогда опять выбить, посолить, можно вбить желтки, всыпать гречневую муку, дать снова подняться.

За час до печения выбить тесто хорошенько, обдать самым горячим молоком, выбить, положить в тесто, кто хочет, взбитые белки, размешать. Дать третий раз подняться и, не мешая тесто, выливать большой ложкой на сковородки, для чего в нескольких малых сковородках растопить заблаговременно масло. Когда блины начнут твердеть, их переворачивают на сковородках на другой бок, чтобы обе стороны подрумянились.

Готовые блины тотчас перекладывают штуки по 3–6 на подогретые тарелки и покрывают крышкой или салфеткой, чтобы подать к столу горячими. К блинам подают растопленное масло и сметану в соусниках, икру паюсную или зернистую, а также ломтики семги.

942. Кулебяка с рыбой и вязигой или с рисом

1,2 кг пшеничной муки, 2 стакана воды, 6 г сухих или 2 ст. ложки жидких дрожжей, 100 г вязиги, коровье масло, 8 вареных яиц, соль, перец, свежая или малосольная рыба (осетрина, семга, сиг, белорыбица), сырые яичные желтки, толченые сухари

Приготовить с вечера опару, для чего в корытце влить воду не горячее парного молока, всыпать 400 г муки, разбить хорошо веселкой, чтобы не было комков. Положить сухие разведенные или жидкие дрожжи, покрыть опару чистым квашенником и поставить в теплое место, где не дует. Вязигу замочить на ночь.

Поутру, когда опара поднимется, прибавить 800 г муки, замесить тесто, положить 200 г масла, посолить и вымешивать веселкою до тех пор, пока тесто не будет отставать от веселки и от краев корытца. Тогда поставить в теплое место и дать тесту снова подняться, после чего, снова подбив веселкою, дать еще раз подняться. Выложить на доску, обсыпанную мукой, перевалять два или три раза руками.

Между тем приготовить начинку: сварить размоченную в течение ночи вязигу, изрубить мелко, смешать с вареными рублеными яйцами и маслом, посолить и поперчить. Рыбу для кулебяки употребляют какую угодно, но предпочтительнее свежую или малосольную осетрину, лососину, сига, семгу и белорыбицу, предварительно очищенную, выпотрошенную и отделенную совершенно от костей, головы, хвоста и плавников.

Когда все будет готово, раскатать тесто, как сказано в предыдущем рецепте, наложить на него слой вязиги, на нее — слой рыбы пластинками в палец толщиной, на рыбу — второй ряд вязиги. Завернуть края теста и поступать, как сказано о пирожках, но после обмазки желтком еще обсыпать поверхность кулебяки толчеными сухарями. Вместо начинки из вязиги можно употребить начинку из риса.

Супы

943. Лапша на бульоне

200 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль, говяжий или куриный бульон

Замесить на доске тесто из пшеничной муки и сырого яйца так, чтобы можно было раскатать скалкой. Для раскатывания под тесто на доску подсыпать муки. Когда раскатанное тесто несколько подсохнет, нарезать его полосками длиною сантиметров восемь и шириною в полпальца. Поставить малую кастрюлю с водой на плиту, воду посолить и, когда она закипит, опустить туда лапшу. Дать вскипеть ключом, вылить через дуршлаг и, отцедив воду, положить лапшу в суповую миску и залить говяжьим или куриным бульоном.

• Лапшу можно заменить 200 г покупной вермишели.

944. Суп с клецками

3–5 ст. ложек пшеничной муки, 2 ст. ложки коровьего масла, 4 яйца, 2 ст. ложки воды, бульон

Смешать муку, коровье масло и сырые яйца, прибавить холодную воду и все это хорошенько стереть деревянной ложкой, пока не получится хорошо растертое тесто.

Перед подачею супа брать понемногу серебряной ложкой и опускать в кипящий бульон кусочки приготовленного теста (клецки) и дать прокипеть, чтобы клецки уварились. Клецки варят и на молоке.

945. Суп с кнелью

400 г говядины (мякоть), 1 яйцо, соль, перец, французская булка, бульон

Изрубить мелко на котлетной доске мякоть говядины, вынуть жилки, прибавить сырое яйцо, по щепотке перца и соли и мякиш французской булки, размоченный в воде и отжатый. Все это хорошенько смешать и сделать кнель в виде небольших шариков, которые за 15 минут до подачи супа опустить в бульон.

946. Суп с ушками

400 г пшеничной муки, 3 яйца, 200 г говядины, 1 шт. репчатого лука, соль, перец, бульон

Замесить тесто из пшеничной муки и 2 яиц не очень круто, раскатать потоньше, нарезать косыми четырехугольниками и положить на середину каждого из них фарш. Для фарша мелко изрубить сырую говядину, вынуть из нее жилы, искрошить поджаренную в масле луковицу, смешать с рубленой говядиной, посолить, поперчить, вбить 1 сырое яйцо и опять хорошенько вымешать. Разложить на ломтики теста, которые защипать с угла на угол и углы соединить и слепить.

Приготовленные таким образом ушки опустить в процеженный бульон за 15 минут до подачи супа.

947. Суп помидорный

10 шт. помидоров, 3 ст. ложки масла, 2 стакана сметаны, бульон, 100 г риса

В кастрюлю положить помидоры с маслом и тушить, то есть держать на ровном не очень сильном огне в кастрюле, закрыв крышкой, пока помидоры не разварятся. Тогда протереть их сквозь решето и, протертые, развести стаканом сметаны, опустить в бульон, куда положить также особо (отдельно) отваренный рис. Прибавить еще стакан сметаны, вскипятить и, перелив в суповую миску, подавать.

948. Похлебка картофельная

Говяжий бульон, 12 шт. картофеля средней величины, 2 почки

Приготовить говяжий бульон. За полчаса до подачи на стол очистить картофель, вымыть, нарезать ломтиками, опустить в бульон и варить до готовности, но не разваривать. Очень будет вкусно, если опустить в похлебку уваренные отдельно до мягкости и мелко нарезанные почки.

949. Похлебка морковная

Бульон, 10 шт. моркови, гренки

Нарезать морковь, желательно молодую, на продольные ломтики. Обдать кипятком, дать постоять, положить в бульон,

когда обыкновенно кладут коренья. Когда поспеет, перелить в суповую миску и положить туда мелкие гренки, то есть нарезанный и слегка поджаренный в масле белый хлеб, высушенный в духовом шкафу.

950. Борщ обыкновенный

6 шт. свеклы, бульон, 2 ст. ложки уксуса или кваса-сыровца, сметана

Неочищенную свеклу положить в небольшой горшок, налить воды и варить до мягкости. Вынуть, очистить, нарезать ломтиками, а ломтики — на полоски, опустить в бульон, очищенный от пены, влить туда же уксус или, лучше, квас-сыровец и хорошенько вскипятить. К борщу подать сметану.

951. Борщ сборный

800 г жирной говядины, 400 г ветчины, 2 шт. свеклы, 1 небольшой кочан капусты, 1 шт. корня петрушки, 1 шт. корня сельдерея, 2 шт. репчатого лука, масло, мука, уксус или квас-сыровец, сметана

Сварить бульон из жирной говядины и ветчины. Когда мясо будет вполовину уварено и пена снята, вынуть его, процедить бульон через сито, влить опять в кастрюлю, мясо тоже положить. Опустить очищенную шинкованную свеклу, искрошенную капусту, петрушку, сельдерей и лук, поджаренный в масле. За полчаса до подачи на стол подправить мукой и уксусом или, лучше, сыровцом. Отдельно подается сметана в соуснике.

952. Суп с рыбой

Свежая рыба (караси, окуни, ерши, щука, налим), 1 шт. корня петрушки, 1 шт. моркови, 1 шт. корня пастернака, 1 шт. репчатого лука, лавровый лист, черный перец горошком, соль, 1/2 лимона, 1–2 стакана говяжьего или куриного бульона

Очистить и выпотрошить свежую рыбу, какая случится. Хорошенько вымыть. Крупную нарезать звеньями. Нашинковать (нарезать ломтиками) петрушку, морковь, пастернак и луковицу, прибавить немного лаврового листа и простого перца горошком, положить все это в кастрюлю, посолить и варить. Когда коренья

хорошо уварятся, положить рыбу, молоки и печенки от нее и, кто любит, половину лимона кружочками. Когда рыба станет мягкой, налить говяжий или куриный бульон (можно и вчерашний), смотря по крепости, вскипятить. Вынуть рыбу осторожно ложкой, вылить в суповую миску уху и туда же опустить рыбу.

Мясные блюда

953. Жаркое гусарское

1,6 кг говядины (толстый филей), 100 г смоленской крупы, соль, вода, 200 г коровьего масла

Кусок толстого филея выбить немного скалкой, подрезать пластинками, не дорезая до другого края. Смоленскую крупу отварить в соленой воде, помаслить и поставить в духовой шкаф. Готовую кашу остудить, разложить между пластинками филея и зашить нитками. В кастрюле растопить масло и в него положить филей, закрыть крышкой и тушить до готовности, почаще обливая соком. Перед подачей вынуть нитки. Жаркое это называют также уланским.

954. Жаркое обыкновенное

800 г мяса (мякоть), соль, 200 г коровьего масла, лавровый лист, перец горошком, 2 стакана сметаны

Кусок мягкого мяса обмыть в холодной воде, выбить на доске скалкой немного, посолить с одной стороны. Растопить в кастрюле масло, опустить туда мясо, прибавить немного лаврового листа и перца, закрыть кастрюлю крышкой или тарелкой, поставить на легкий огонь и, постепенно поворачивая мясо вилкой, жарить около 2 часов. Когда поспеет, залить жаркое сметаной и дать ей вскипеть.

955. Котлеты говяжьи рубленые

600 г говядины, 1 яйцо, 1/2 французского белого хлеба, вода, коровье масло, соль, перец, толченые сухари

Говядину изрубить как можно мельче, выбрать все жилки. Прибавить сырое яйцо, французский белый хлеб, размоченный в воде и досуха выжатый, 1/2 ст. ложки масла, посолить, поперчить, еще раз порубить и, сделав котлеты яйцеобразного очертания, но довольно плоские, обсыпать их толчеными сухарями и жарить на сковороде на плите, переворачивая ножом.

956. Клопс

600 г говядины, 1 яйцо, 1/2 французского белого хлеба, вода, коровье масло, соль, перец, толченые сухари

Если мясной массе, приготовленной для рубленых котлет, придать форму продолговатого пирога, то это будет клопс.

957. Битки в сметане

600 г говядины, 1 яйцо, 1/2 французского белого хлеба, вода, коровье масло, соль, перец, толченые сухари, 1 стакан сметаны

То же, что и котлеты, только круглой формы. Когда битки будут готовы, облить их сметаной и дать вскипеть.

958. Битки армейские по-походному

600 г говядины (мякоть), пшеничная мука, 1 шт. репчатого лука, 1 ст. ложка коровьего масла, соль, 1/2 стакана кваса

Мякоть говядины избить как можно лучше обухом ножа, обвалять в пшеничной муке. Порезать луковицу кружками, растопить на сковороде 1 ст. ложку масла, уложить на нее лук и говядину, посолить и поставить на плиту или керосиновую кухню. Когда поджарится одна сторона, переворотить на другую, подлить кваса и поставить опять на плиту. Когда все порядком упреет, разрезать на ломти и подавать.

959. Зразы рубленые

600 г говядины, яйца, 1/2 французского белого хлеба, коровье масло, соль, перец, 1 стакан гречневой крупы, 1 шт. репчатого лука, толченые сухари

Говядина приготовляется так же, как и для котлет. Для фарша из гречневой крупы варится крутая каша, которую следует смешать с маслом и мелко искрошенной и поджаренной на масле луковицей. Изрубленную говядину распластать на шесть ломтей величиною в ладонь. На пластины положить фарш и раскатать. Каждую зразу обвалять в сыром яйце и сухарях. Распустить в кастрюле масло, положить туда зразы и тушить до готовности, по временам открывая крышку и перемещая зразы.

960. Зразы отбивные

600 г говядины (филе), 1/2 стакана риса, соль, коровье масло, репчатый лук, 10 шт. грибов, смоленская крупа, булка, молоко, 1 яйцо, зелень петрушки

Филе нарезать на шесть тонких пластин, положить на них фарш, закатать, обвязать нитками и тушить, как сказано в предыдущем рецепте. Перед подачей не забыть снять нитки.

Фарш как для отбивных, так и для рубленых зраз приготовляется тремя способами.

1. Из риса с грибами: отварить рис в соленой воде, положить кусок масла и половину луковицы, изрубленной и поджаренной на масле, смешать, слегка поперчить; грибы, если есть, отварить отдельно в соленой воде, порезать на мелкие кусочки и смешать с рисом.

2. Из смоленской или краковской каши с теми же приправами, как для гречневой.

3. Из булки, которую намочить в молоке, выжать, вбить сырое яйцо, посолить и немного посыпать рубленой зеленью петрушки.

961. Голубцы

600 г говядины (мякоть), шпик, капустные или виноградные листья, бульон, 1 ст. ложка уксуса, мука, коровье масло, соль

Говядину и немного свежего шпика изрубить вместе мелко, посолить, разделить на шесть частей. Завернуть каждую часть в свежий капустный или несколько виноградных листьев, которые предварительно обдать кипятком. Обвязать нитками, положить голубцы в кастрюлю, залить бульоном, чтобы он их покрыл, и тушить. Когда хорошо упарятся, влить уксус, заправить мукой с маслом и дать кипеть с полчаса. Вынуть ложкой и снять нитки.

962. Баранина жареная

Баранина (задняя четверть), свиное сало, чеснок, соль, коровье масло, 2 стакана сметаны

Заднюю четверть нашпиговать свиным салом, то есть прорезав во многих местах мякоть острым концом ножа, в надрезы вложить маленькие кусочки сала и чеснока. Положить на противень вместе с куском масла, посолить, поставить в духовой

шкаф и жарить до мягкости, постоянно поворачивая и обливая соком.

• Очень вкусно нашпиговать баранину одним чесноком и залить сметаной.

963. Бараний бок с кашей

Баранина (передняя часть), бараньи потроха, гречневая каша, репчатый лук, соль, масло, бульон

Сварить гречневую крутую кашу с рубленым луком. Легкое, сердце и молоки бараньи положить в особую кастрюлю, залить водой, посолить, сварить до мягкости, выложить на доску и изрубить мелко, а печенку истереть на терке и пропустить сквозь дуршлаг. Выложить в миску кашу и все остальное, размешать и посолить.

Вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отделить сквозь небольшое отверстие грудину от лопатки, нафаршировать приготовленною смесью, завязать нитками. Положить на противень, полить маслом, обложить несколькими цельными луковицами, подлить немного бульона, покрыть бумагою и поставить в духовой шкаф часа на два. Когда будет вполовину готово, снять бумагу и поливать своим соком, пока не зарумянится, а перед подачей выложить на блюдо и полить тем же соком без жира.

964. Телячьи котлеты рубленые

1,2 кг телятины (мякоть), 3 яйца, белый хлеб, вода, 3 ст. ложки коровьего масла, соль, толченые сухари

Телячью мякоть изрубить как можно мельче, вынуть все жилки, прибавить 1 сырое яйцо, мякиш белого хлеба, размоченного в воде и выжатого досуха, масло, посолить, смешать, еще раз изрубить в одну массу и сделать котлеты. Вылить на тарелку 2 сырых яйца, обвалять в них котлеты, посыпать толчеными сухарями и жарить на сковороде, оборачивая.

965. Свиные и бараньи котлеты рубленые

1,2 кг свинины или баранины (мякоть), 3 яйца, белый хлеб, вода, 3 ст. ложки коровьего масла, соль, толченые сухари

Приготовляются подобно телячьим. К ним подают что угодно, кроме салатов со сметаной, которая при свинине вредна.

966. Поросенок под хреном

Молочный поросенок, вода, соль, сметана, хрен

Выпотрошить и вымыть молочного поросенка (сосуна), положить в кастрюлю, посолить и варить до мягкости. Подавая к столу, разрезать на части, облить свежею сметаной, размешанной со свежим тертым хреном.

967. Поросенок с кашей

Молочный поросенок, соль, гречневая каша, репчатый лук

Такого же поросенка начинить гречневой крутой кашей и поступать, как с бараньим боком, но проще, как покажет само дело.

968. Пилав из курицы

Курица или петух, соль, 2 стакана риса, 1 ст. ложка коровьего масла

Отварить курицу или петуха, вынуть на блюдо, а в полученном бульоне сварить рис. Отцедив через дуршлаг рис, смешать его с маслом, выложить на блюдо и обложить частями разрезанной курицы.

969. Утка жареная, начиненная яблоками

Утка, соль, кисловатые яблоки, 3 ст. ложки масла

Утку ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень с маслом и поставить в духовой шкаф или насадить на вертел и, обливая ее соком, жарить до мягкости, постепенно оборачивая. Яблоки (кисловатые) очистить, вырезать сердцевину и ножки, разрезать на четвертинки и положить во внутренность утки, когда она будет почти уже готова.

970. Потроха

Потроха индейки, гуся, утки и курицы, вареная говядина, бульон, шпик, коренья, репчатый лук, коровье масло, 3 ст. ложки муки, чернослив, изюм

Потроха индейки, гуся, утки и курицы, а именно голова с шеей, ножки, крылья, пупок, очищенный от лишних покромок (для чего их надо обдать кипятком, а пупок разрезать), кладутся в суп. К столу потроха подаются вместе с вареной говядиной на отдельном блюде. Их можно приготовить и в виде соуса, для чего варить на бульоне с ломтем шпика, кореньями и луком. Когда потроха почти поспеют, надо обжарить их в масле, растереть муку с маслом, положить в бульон и мешать, чтобы не было комков. Когда соус будет поспевать, опустить потроха, чернослив и изюм и дать поспеть.

Овощи, салаты, маринады и соусы

971. Огурцы малосольные

Свежие огурцы, листья дуба, черной смородины и вишни, укроп, эстрагон, чеснок, соль

Перебрать огурцы, чтобы не было желтых и порченых, перемыть и уложить в дубовую кадку, постепенно перекладывая ряды дубовыми, смородинными и вишневыми листьями, укропом, эстрагоном и, кто любит, подбавляя умеренно чеснока. Залить рассолом, рассчитав на каждое ведро воды 500 г соли. Положить на огурцы дубовый кружок, а на него — камень и поставить в сухой погреб, обмыв хорошенько края кадки, кружок и камень. Таким же способом приготовляются и малосольные огурцы, но их солят понемногу, а легкий рассол кипятят и заливают чуть-чуть теплым.

972. Бураки квашеные

Бураки, 2 ломтя черного хлеба

Оскрести бураки ножом, разрезать каждый надвое, уложить в дубовую кадку с ломтями черного хлеба, залить тепловатой водой, положить дубовый кружок, придавить камнем и держать в сухом погребе.

При употреблении для заготовки впрок огурцов, капусты и бураков прошлогодней дубовой посуды необходимо ее хорошенько оскоблить тупым ножом и внутри раза два-три обварить кипятком.

973. Морковь тушеная

Морковь, масло, 1 ст. ложка муки, сахар

Очистить несколько морковок, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, налить воды, чтобы ею покрылась морковь, и варить. Когда вода достаточно выпарится, прибавить масла и, закрыв крышкой, тушить до мягкости. Перед подачей развести водой муку и влить в морковь, прибавить по вкусу сахара, смешать, немного поджарить на огне и снять.

974. Бурачки тушеные

2–3 шт. свеклы, масло, уксус, сахар

Изрубить мелко свеклу и тушить с маслом в кастрюле. Подлить немного уксуса, прибавить немного сахара и снова тушить до готовности.

975. Салат со сметаной

Листья салата, соль, 2 вареных яичных желтка, сахар, сметана, 3 ст. ложки уксуса, 2 шт. огурцов

Оборвать у салатных листьев ножки, вымыть листья в холодной воде и посолить. Перед подачей растереть на тарелке ложкой желтки от круто сваренных яиц, прибавить соль (а кто любит, и сахар), налить самой свежей сметаны, уксуса, размешать с салатом и положить ломтики свежих огурцов. Подать в салатнике с салатными ложкой и вилкой.

976. Салат по-польски

Листья салата, соль, 2 вареных яичных желтка, 1 ч. ложка горчицы, сахар, уксус, 3 ст. ложки прованского масла

Положить приготовленные описанным выше способом салатные листья в салатник и облить их смесью из крутых желтков с горчицей, в которую прибавить соль, кто любит — сахар, уксус и прованское масло. Так же приготовляют и салат из красной капусты, нашинковав предварительно ее кочан.

977. Соус из шпината или молодой крапивы

Шпинат или молодая крапива, соль, сливочное масло, 1 стакан сливок, яйца, гренки

Листья шпината или крапивы обобрать, обмыть и сварить в соленой воде. Когда будут наполовину мягкие, отцедить воду через решето, листья мелко-мелко изрубить, положить в кастрюлю с куском сливочного масла и тушить до полной мягкости, а перед отпуском разбавить кипяченными сливками. Сложить на блюдо и огарнировать разрезанными вдоль пополам яйцами, сваренными не слишком круто, и небольшими поджаренными в масле гренками.

978. Брусника вареная

Брусника, сахар, кисловатые груши, кисловатые яблоки, гвоздика, корица

Перебрать бруснику, выбрасывая незрелые и порченые ягоды, вымыть, положить в кастрюлю, прибавляя на каждые 400 г брусники 100 г сахара, и варить, снимая пену ложкой. Взять несколько кисловатых груш, очистить, разрезать каждую пополам, вынуть середки и положить в бруснику в половине варки. Когда груши уварятся, положить в бруснику несколько кисловатых яблок, приготовленных как груши, прибавить понемногу гвоздики и корицы и варить до готовности, продолжая снимать пену.

Выложить из кастрюли в чистую миску и, остудив, переложить в стеклянную банку, которую закрыть бумагой, завязать ниткой и держать в сухом прохладном месте.

979. Брусника или клюква моченая

Брусника или клюква, сахар, мед или патока, гвоздика, корица, соль

Бруснику или клюкву перебрать, вымыть, сложить в кадочку, чисто вымытую, долить мягкой холодной водой, положить дубовый кружок и поставить в прохладное место. Через месяц можно начать брать к столу, для чего, взяв брусники или клюквы сколько нужно, процедить через дуршлаг, сложить в салатник, посыпать сахаром, перемешать и подать на стол через час, чтобы ягода была сочная.

При другом способе сложенную в кадочку бруснику заливают особым рассолом: на каждые 1,2 л воды взять по 100 г меда или патоки, 1 ч. ложку соли, по щепотке гвоздики и корицы. Все это вскипятить и, остудив, залить бруснику. Но тогда перед подачей прибавлять сахар уже не следует.

980. Слива вареная

Сливы, сахар

Выбрать хороших слив, почти спелых, вымыть, надрезать каждую маленьким ножиком в том конце, где был стебелек, и выдавить косточку. В кастрюлю положить сахарного песка столько, сколько весят ягоды, которые положить в сахар и варить, постоянно мешая, чтобы не закипели белым ключом.

Когда уварятся, снять пену, откинуть на решето, чтобы стек сироп, который влить опять в кастрюлю и хорошенько прокипятить. Тогда положить в него сливы и дать им вскипеть десять раз белым ключом, снимая пену. Поставить потом в духовой теплый шкаф до другого дня, а тогда сложить в банки или муравленые горшки, завязав бумагой, проколотой иголкой, и держать в прохладном месте.

981. Яблоки моченые

Яблоки, эстрагон, базилик, соль

Яблоки нужно выбрать таких сортов, какие долго не портятся (титовку, анисовые, антоновку и другие), и притом приблизительно через два месяца после снятия их с дерева. Перемыть яблоки и уложить рядами в дубовую кадочку, пересыпая каждый ряд эстрагоном и базиликом. Наложив полную кадочку, залить слабым рассолом. На каждые 1,2 л воды берут по 12 г соли и по 1 десертной ложке эстрагона и базилика. Уварить, остудить и залить яблоки, закрыть дубовым кружком и поставить в сухой погреб.

982. Свекла и морковь маринованные

Свекла, морковь, хрен, уксус, соль, сахар

Очистить свеклу и нарезать тонкими ломтиками, натереть хрен. То и другое укладывать в чистую банку попеременно слоями толщиною в полпальца. Морковь укладывается ломтиками без хрена. Вскипятить уксус, прибавить соли и сахара по вкусу (и соображаясь со сладостью кореньев), остудить и залить коренья, которые покрыть дубовым кружком, а банку покрыть бумажным кружком.

983. Соус из тушеной капусты

1 глубокая тарелка кислой капусты, свиное сало

Кислую капусту вымыть, положить в кастрюлю, налить воды и варить. Когда капуста наполовину поспеет, воду отлить, положить в капусту свиное сало, нарезанное маленькими кусочками. Капусту накрыть и тушить до полной готовности. Подают к сосискам, жареной колбасе, жареной баранине и свиным отбивным котлетам.

984. Соусы из стручков сахарного горошка (а) и фасоли (б)

Стручки сахарного горошка или фасоли, соль, масло, толченые сухари

Стручки сахарного горошка очистить от корешков, а фасоль вылущить. Положить то или другое в кастрюлю с водой, посолить, немного отварить, откинуть на решето. Положить в кастрюлю с маслом и тушить до мягкости на плите. Подавать стручки, обсыпав толчеными сухарями.

Мучные и сладкие блюда

985. Шарлот

800 г муки, 2 яйца, коровье масло, 10 шт. яблок, 400 г варенья, сахар

Замесить не очень крутое тесто на сырых яйцах. Положить масло, раскатать, как для лапши, вырезать кружки, наметив краями кастрюли. Стенки кастрюли внутри обложить тестом, на дно опустить один кружок, на него положить ряд нарезанных кружками яблок и слой варенья, покрыть другим кружком, положить опять яблок и варенья и т. д. до верха кастрюли. Последним положить кружок теста. Поставить в духовой шкаф. К шарлоту подается сахар.

986. Компот из сушеных фруктов (взвар)

Горсть сушеных яблок, горсть сушеных груш, горсть чернослива, горсть шепталы, горсть изюма, гвоздика, корица, сахар

Вымыть сначала в горячей воде, потом в холодной по горсти сушеных яблок, груш, чернослива, шепталы и изюма, положить в кастрюлю, налить воды и варить. Когда все уварится наполовину, прибавить понемногу гвоздики, корицы и сахара и дать хорошенько вскипеть.

987. Яблоки фаршированные

6 шт. кисловатых яблок, гвоздика, корица, 100 г сахара, варенье

Очистить яблоки, выдолбить концом ложечки сердцевину, уложить в кастрюлю, налить воды. Прибавить немного гвоздики, корицы и сахар и дать свариться яблокам до готовности. Выложить их на блюдо и в каждое вложить по ложечке какого-нибудь варенья, облить сиропом этого же варенья и подавать.

988. Воздушный пирог яблочный

5–6 шт. кисловатых печеных яблок, 1 чашка сахара, 6–8 яичных белков, сливки

Протереть сквозь решето печеные яблоки, смешать с сахаром и бить мутовкой, чтобы яблоки побелели. Сбить яичные белки, смешать с яблоками, положить на блюдо и поставить в духовой шкаф только тогда, когда подадут на стол предпоследнее блюдо. Ставя в духовой шкаф, положить на край блюда серебряную ложку, воткнув ее немного в пирог, чтобы он не опал. Подавать со сливками.

989. Воздушный пирог земляничный

Земляника, сахар, яичные белки, сливки

Протереть сквозь сито ягоды. Полученное пюре смешать с сахаром и белками, взбитыми в пену, выложить на блюдо и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут. Подавать со сливками.

990. Кулич

Пшеничная мука, 3 ст. ложки дрожжей, 1 1/2 стакана парного молока, 400 г коровьего масла, яйца, соль, 200 г миндаля, 400 г изюма, 100 г коринки, 100 г сахара

Поставить на 6 часов опару из 400 г муки на дрожжах и парном молоке. Когда опара поднимется, замесить тесто, прибавить растопленное коровье масло, 10 сырых яиц, немного соли, очищенный и искрошенный сладкий миндаль, перемытый и вычищенный изюм, перебранную коринку и сахар. Замесив тесто, положить в форму, дать подняться и поставить в печь. Стараться, чтобы в это время не было сквозного ветра и сильного стука. Когда кулич, вынутый из печи, отстоится, вымазать его сырыми яйцами, обсыпать рубленым миндалем и украсить местами коринкой.

Постные блюда

991. Капуста шинкованная

Кислая капуста, соленые или малосольные огурцы, соленые или маринованные грибы, прованское масло

Положить вымытую и отжатую шинкованную кислую капусту в салатник, прибавить очищенных нарезанных соленых или малосольных огурчиков и маринованных или соленых грибков, облить прованским маслом и перемешать.

992. Редька тертая с квасом

Черная редька, соль, горчичное масло, зеленый лук, укроп, хлебный квас

Черную сладкую редьку натереть на терке, посолить, прибавить немного горчичного масла и рубленого зеленого лука, полить хорошим хлебным квасом и посыпать рубленым укропом.

993. Винегрет сборный

10 шт. картофеля, 3 шт. свеклы, 2 шт. сельди или другой соленой рыбы, белая отваренная фасоль, перец, соль, уксус, прованское масло

Отварить картофель, испечь свеклу, все это очистить и нарезать продолговатыми ломтиками, прибавить нарезанную приготовленную селедку или другую соленую рыбу, белую отваренную фасоль, перец, соль, уксус, прованское масло и все смешать. Подавать в салатнике.

994. Винегрет картофельный

10 шт. картофеля, 3 шт. свеклы, 2 шт. сельди или другой соленой рыбы, 2 шт. репчатого лука, перец, соль, уксус, прованское масло, зубчик чеснока

Тот же, что и предыдущий, только вместо фасоли положить мелко изрубленные луковицы и, кто любит, мелко изрубленный зубчик чеснока.

995. Солянка из щуки

Щука, 1 ст. ложка постного масла, мука, квас, 2 стакана кислой капусты, 1 шт. репчатого лука

Стереть постное масло с мукой, развести квасом, положить в кастрюлю кислую капусту, искрошенную луковицу, облить сказанной смесью и поставить в духовой шкаф. Подготовленную щуку обвалять в луке, положить в овощи, подлить, если нужно, кваса, поставить в духовой шкаф и дать упреть.

996. Похлебка грибная

Грибы, соль, репчатый лук, укроп, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка макового масла, гречневая крупа

Изрезать грибы, положить в кастрюлю, налить воды, посолить и варить. Положить лук и укроп. Стереть муку с маковым маслом и заправить похлебку. Можно ее засыпать гречневой крупой.

997. Похлебка рыбная

Рыба, 1 шт. репчатого лука, 1/2 головки чеснока, 1/2 корня петрушки, 1/2 апельсиновой корки, соль, перец горошком, 900 мл воды, 2 ст. ложки прованского масла

Положить в кастрюлю луковицу, нарезанную на куски, мелко изрубленный чеснок, петрушку, апельсиновую корку, соль и перец. Влить воду и прибавить прованское масло. Положить рыбу, подготовленную и нарезанную кусками. Встряхнуть кастрюлю и поставить на сильный огонь, на котором держать не долее четверти часа. Похлебка эта удобна в походе и рыбной ловле.

998. Калья из снетков

200 г сушеных снетков, репчатый лук, 200 г паюсной икры, сок 1/2 лимона

Вымыть в нескольких водах сухих снетков. Положить в кастрюлю, залить водой, сварить, процедить сквозь частое сито. Влить отвар без снетков опять в кастрюлю, положить туда несколько луковиц и кипятить потихоньку. Потом положить паюсную икру, нарезанную ломтиками, выжать сок из половины лимона и вскипятить.

999. Щи со снетками и головизною

3 тарелки кислой капусты, 1 шт. репчатого лука, 2–4 горошины перца, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка постного масла, 400 г снетков, соль, осетровая головизна

Кислую капусту отжать, положить в кастрюлю, налить воды, прибавить луковицу, горошины перца и сварить до мягкости капусты и лука. Муку растереть с постным маслом, влить в щи и дать вскипеть. У снетков отрезать головки, вымыть в нескольких водах, посолить, всыпать в щи и сварить, не переворачивая снетков.

Если щи с осетровою головизною, то ее надо намочить с вечера и положить в щи вместе с обжаренною в постном масле капустою, предварительно вымыв головизну, а при варке чаще снимать пену.

1000. Снетки жареные с капустой

600–800 г снетков, постное масло, кислая капуста, толченые сухари

Снетков перемыть в нескольких водах, выложить на чистое полотенце и слегка протереть, чтобы не были мокры, поджарить на постном масле и осторожно переложить на блюдо. На той же сковороде поджарить шинкованную кислую капусту, разровнять на сковороде ножом. Класть ровным слоем снетки на капусту, посыпать толчеными сухарями и немного все обжарить. Перед подачей поставить в духовой шкаф на короткое время, чтобы капуста отмякла.

1001. Осетрина и севрюга жареные

Осетрина или севрюга, ореховое масло, толченые сухари или мука, соль

Звено осетрины или севрюги разложить на противень пластом, посолить, облить ореховым маслом, обсыпать толчеными сухарями или мукой и, поставив в духовой шкаф, дать жариться.

1002. Котлеты картофельные

Вареный картофель, мука, постное масло, толченые

сухари, 6 шт. грибов, 2 шт. репчатого лука, соль, 3 куска сахара, сок 1 лимона

Вареный картофель протереть сквозь сито, прибавить немного муки и 1 ст. ложку постного масла, смешать. Сделать котлеты, обвалять в сухарях, наметить ножом бороздки вдоль или косо накрест и жарить на постном масле. Переложить на блюдо и облить грибным соусом, для которого 2 ст. ложки муки развести сначала в 3 ст. ложках постного масла, а потом в отваре, приготовленном из грибов и луковиц. Вскипятить соус несколько раз, положить туда мелко изрубленные грибы, соль, сахар и выжать сок из лимона.

1003. Кутья рисовая и пшенная

Рис или пшено, сахар, изюм, сотовый мед

Сварить рис или пшено на воде, но не чересчур круто, и без всяких приправ выложить в мисочку. Рис смешать с сахаром и, не густо, с изюмом, а пшено — с отваренным сотовым медом. Рисовую кутью уложить в малую пасхальную форму и, наложив пресс (тяжесть), продержать в ней несколько часов. Затем выпустить на тарелку осторожно и украсить изюмом по краям и крестами на поверхности. Пшенную кутью подают в глубокой тарелке.

1004. Молоко миндальное и маковое

Сладкий миндаль (мак)

Всыпать в миску миндаль и налить кипятка. Через 10 минут вынуть миндаль и снять с него шкуру пальцами. Очищенный миндаль всыпать в ступку порциями и разбивать пестом, подливая понемногу кипятка. Готовую порцию вылить в миску, а в ступку заложить новую и т. д. Когда весь миндаль будет в миске, подлить еще кипятка и размешать хорошенько скалкой. В дуршлаг положить чистую тряпку в виде мешка и, держа над суповой миской, наливать ложкой в мешок разведенный кипятком толченый миндаль. Когда молоко перестанет стекать, мешок выжать, выжимки высыпать на тарелку. Снова налить в мешок разведенного миндаля и т. д.

Выжимки, смешанные с сахаром и слегка поджаренные, составляют лакомство для детей.

Маковое молоко приготовляется подобным же способом.

Напитки

1005. Лимонад

4 шт. лимонов, 10 ст. воды, 200 г сахара

Обмыть лимоны, изрезать на ломтики, выбрать из них семечки чайной ложкой. Положить лимоны в кастрюлю, влить воду, прибавить сахар, уварить на огне, чтобы выкипело около трети воды. Тогда процедить сквозь чистую салфетку, разлить в бутылки через стеклянную воронку, закупорить и поставить охлаждаться.

1006. Оранжад

1 л воды, 6 шт. апельсинов, 2 шт. лимонов, сахар

Налить в миску чистую воду, положить корки 3 апельсинов, выжать сок из апельсинов и лимонов через кисею или марлю. Продержать в теплом месте около 1 часа. Процедить сквозь чистую салфетку, подсластить по вкусу, разлить в бутылки и поставить охлаждаться.

1007. Оршад

400 г фисташек или по 50 г сладкого и горького миндаля, вода померанцевых цветов, 2,1 л воды, сахар, 1 ч. ложка толченой ванили

Истолочь сладкий и горький миндаль без шкурок или фисташки порциями, подливая воду померанцевых цветов. Развести это чистой водой. В остальном делать так же, как в предыдущих рецептах. В фисташковый оршад надо прибавить толченую ваниль.

1008. Квас-сыровец

1,2 кг отрубей, 50 г сахара или меда, 2–2 1/2 кг ржаного хлеба, изюм

Отруби и сахар или мед всыпать в ведерный горшок, налить воды, дать вскипеть 3–4 раза. Остудив, туда же положить ржаной хлеб, нарезанный большими ломтями, и, накрыв ветошкой,

держать в прохладном месте. Через 8 дней квас готов. Тогда перелить в бутылки, положить в каждую по нескольку изюминок и прочно закупорить пробками с помощью бечевки или проволоки.

1009. Квас яблочный скороспелый

50 шт. яблок (антоновка), 16 г гвоздики, 600 г сахара, 4 шт. лимонов

Антоновку разрезать четвертинками, очистить, вынуть середки и опустить в ведро кипятка. Через 2 часа прибавить гвоздику, сахар и неочищенные лимоны, разрезанные на четвертинки. Поставить близ окна, по возможности на солнце. На другой день квас готов. Его надо вынести в прохладное место, откуда по мере надобности разливать в графины и подавать.

1010. Квас грушевый

Груши, изюм

Набрать груш, чтобы не было порченых, можно и диких, насыпать в дубовый бочонок до середины, залить холодной водой и поставить в прохладное место. Через 6 недель квас будет готов. Тогда разлить в бутылки, положить в каждую по 2 изюминки, чтобы квас вышел газированный и пенистый. Не закупоривать туго, иначе бутылки может разорвать. Поставить их в сухое холодное место и время от времени осматривать: если пробки выпирают, то бутылки на минуту откупоривать. Квас этот приготовляется для питья.

1011. Квас хлебный белый

800 г ржаной муки, 80 г солода, 80 г гречневой муки, квасная гуща

Смешать ржаную муку, солод и гречневую муку, заложить в дубовую кадушку, смочить 2,4 л летней воды, размешать, чтобы не было комков, обварить 2,4 л кипятка. Через полчаса влить опять такое же количество кипятка, размешать и так 3–4 раза. Размешать хорошенько последний раз, дать слегка остыть, влить 1,2 л квасной гущи, покрыть, поставить в довольно теплое место. На другой день развести квас сырой холодной водой, перенести кадушку в холодное место, дать квасу устояться и разлить в

бутылки. Пропорция дана на 1 ведро, если нужно, то она увеличивается соответственно.

Квас этот, годный для питья, употребляется также для ботвиньи и окрошки и вместо уксуса для борща и щей.

1012. Кислые щи

1,6 кг ржаной муки, 400 г пшеничной муки, 12 г гречневой муки, 400 г ржаного солода, 400 г ячменного или пшеничного солода, изюм, дрожжевая закваска

Взять муки ржаной, пшеничной и гречневой, солода ржаного и пшеничного или ячменного. Солод разный смешать и заложить в кадушку, обдать кипятком, через час развести кипятком же. Всыпать смешанную муку, разбить, дать постоять 1 час и выложить в корчаги, которые поставить в духовой шкаф, чтобы сусло прокипело. Выложить сусло в кадушку, вынести в прохладное место, развести кипятком и хорошенько размешать.

Дав постоять час, добавить кусок льда и саму кадушку обложить льдом. Когда устоится, процедить квас сквозь сито, слить в бочонок, сделать опару и, когда забродит, поставить в холодное место. Дня через 2 разлить в бутылки и в каждую положить по 2 изюминки, закупорить, поставить в холодное место. Обращаться, как сказано о грушевом квасе.

Глоссарий

Английский перец — душистый перец.

Английский филей — самая задняя часть филея, употребляется на ростбиф.

Арак — ароматизированный анисом крепкий алкогольный напиток.

Баранья сетка (или сальник) — сетка из жира, которая расположена вокруг внутренностей животного.

Белорыбица, или нельма, — одна из самых крупных (достигает 15 кг) сиговых рыб, относящихся к семейству лососевых. Белое нежное мясо белорыбицы хорошо сочетается с различными соусами из свежих трав, цитрусовых и томатов.

Белужина — одна рыбина белуги. Белуга относится к семейству осетровых, считается самой крупной пресноводной рыбой.

Бланкеты — правильно нарезанные ломтики.

Брезеровать — что-нибудь припустить на брезе, крепком говяжьем бульоне.

Бурак — свекла.

Веселка — деревянная лопатка для помешивания.

Ветчинное сало — жир с окорока ветчины.

Винная ягода — инжир.

Волошский орех — грецкий орех.

Вольный жар (дух) — жар в истопленной печи после выгребания угольев.

Вырезной филей — часть филея, отличная от английского, употребляется на бифштекс.

Вязига (визига) — очищенная спинная струна, добываемая из хрящевого позвоночника осетровых рыб.

Галантир (от франц. *galantine*) — 1) кушанье из холодной фаршированной дичи; 2) холодная заливная приправа к разным кушаньям, желе (застывший клейкий навар из рыбы, телячьих ножек и т. п.).

Гвис — задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индейки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать — 1) что-нибудь обмакивать в майонез или помаду, 2) посыпанное мелким сахаром пирожное заколеровать в печи так, чтобы сахар распустился.

Гляс — выкипяченный до совершенной густоты говяжий бульон; называется глясом для того, чтобы этот домашний крепкий бульон отличить от привозного фабричного бульона,

который в хороших кухнях редко употребляется.

Глясовать, глясировать — полить или смазать сверху выкипяченным глясом или бульоном.

Голландские нитки — суровые нити.

Головизна — 1) голова и часть хребта осетровой рыбы, употребляемые в пищу; 2) вообще рыбьи головы.

Демигляс — один из основных соусов французской кухни. Готовится из говяжьих костей, овощей (лук-шалот, порей и репчатый, морковь, корень петрушки), лаврового листа, черного и душистого перца, а также красного вина.

Духи — ароматные сухие пряности (корица, ваниль, имбирь и др.).

Жженка — напиток с добавлением фруктов и пряностей на основе рома или коньяка, пережженного с сахаром.

Засмажить — сдобрить блюдо мукой, луком или другими овощами, спассерованными на масле.

Звено рыбы — половина рыбы, разрезанной в продольном направлении.

Земляная груша — топинамбур, съедобные клубни (белые, желтые, фиолетовые, красные), по вкусу похожи на репу и капустную кочерыжку.

Кабак — тыква.

Казенное вино — водка.

Калач — род высококачественного белого хлеба из муки высшего сорта, выпекаемый в специфической форме наподобие гири (с массивной нижней частью и «ручкой» над ней).

Калья — старинное блюдо русской кухни. Мясной или рыбный суп на основе огуречного рассола, предшественник современного рассольника.

Каперсы (капорцы) — нераспустившиеся бутоны колючего кустарника *Capparis spinosa*. В сыром виде несъедобны. Каперсы употребляют в пищу маринованными или консервированными в уксусе с солью. Вкус у каперсов пикантный, слегка терпкий, кисловатый, немного горчичный. Они придают оттенок и остроту соусам. Их подают к рыбе или мясу, в салатах или в салатных заправках.

Каплун — холощеный, специально откормленный петух и блюдо из него.

Капуцин — настурция.

Каротель — сорт моркови с коротким округлым корнем.

Картофельная мука — сушеный картофель, размолотый в муку. Картофельную муку иногда ошибочно называют крахмалом.

Катушка — шарик, фрикаделька.

Качалка — деревянная закругленная внизу палка, пест,

которой в макотре толкут семена льна, растирают мак, творог, масло и т. п.

Квасная гуща — осадок, оставшийся от приготовления предыдущего кваса.

Квашенник — полотно, которым покрывают квашню с тестом.

Кислые огурцы — квашеные огурцы.

Кнель — катышки из рубленого мяса или рыбы.

Коринка — черный мелкий изюм без косточек.

Корнет — свернутый в рог (фунтом) лист писчей непромокаемой бумаги, конец которого для удобнейшего употребления заклеивается белком.

Королевская селедка — жирная селедка высшего сорта.

Корчага — старинная посуда, большой сосуд, обычно глиняный.

Кострец — нижняя часть крестца в теле животного.

Котлета — изначально под котлетой в России понимали кусок мяса с реберной костью. С конца XIX века в русских кулинарных книгах стали появляться «котлеты рубленые», а потом уж котлетами стали называть изделия из фарша.

Краковская крупа — гречневая крупа мелкого помола.

Красный мед — 1) алкогольный напиток из меда; 2) мед с пергой (цветочная пыльца, собранная пчелами).

Крупитчатая мука (крупчатка) — отборная мука из специальных сортов твердой пшеницы с высоким содержанием клейковины.

Кутья — ритуальное постное блюдо из риса или иной крупы с изюмом или другими сладостями, подаваемое в рождественский или крещенский сочельник и на поминках.

Лазанки — мучное блюдо традиционной белорусской, литовской, польской, русской, украинской кухни. Рецепт появился в XVI веке и был «обработкой» рецепта итальянской пасты.

Ланспик (ланшпик) — прозрачный бульон для приготовления заливного.

Летняя вода — вода комнатной температуры.

Лимонная соль — лимонная кислота.

Льезон — яично-сливочная смесь.

Макотра (макитра) — широкий глиняный конусообразный горшок с шероховатой внутренней поверхностью для перетирания мака и других продуктов.

Малага — десертное вино крепостью от 15 до 23 %. Производится из винограда, выращенного в испанской провинции Малага, в Андалусии. По содержанию сахара малага бывает от сухой до сладкой.

Мараскин — сухой фруктовый ликер, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля.

Медок — вино из одноименного винодельческого региона Франции.

Металл Фраже — металлические изделия фирмы Фраже, посеребренные или позолоченные гальваническим методом, популярные в конце XIX — начале XX века.

Молоки — половые железы самца.

Мули — съедобные ракушки, мидии.

Муравленая посуда — покрытая глазурью керамическая посуда.

Мускатный цвет (мацис, мэс) — пряность, получаемая из околоплодника мускатного ореха. Имеет ярко-рубиновую или ярко-малиновую окраску в сыром виде и оранжевую — в сухом.

Мутовка — лопатка либо палочка с кружком или спиралью на конце, используемая для взбалтывания или взбивания.

Мякотный кусок — то же, что мякоть.

Обланшировать (обланжирить) — что-нибудь допустить до половины готовности в воде (опустить в кипящую воду и, когда вскипит, тотчас откинуть на сито и облить холодною водою).

Огузок — бедренная часть мясной туши. Самая выгодная часть для чистого крепкого бульона: она мясистая, мягкая и сочная. Также огузок отлично подходит для котлет, биточков, из него получается прекрасное тушеное и отварное мясо.

Оправить (заправить) — тушке придают более красивую и компактную форму для равномерного прожаривания и удобства нарезки на порционные куски. У птичьих тушек прикрепляют ножки и крылья к туловищу либо с помощью «кармашков» (делают разрезы кожи на брюшке и туда вставляют концы ножек), либо с помощью нитки.

Оранжад — напиток из апельсинового сока, воды и сахара.

Оршад — старинный напиток из миндального молока, сахара и померанцевой либо розовой воды.

Осетровый клей (рыбий клей, карлук, ихтиоколла) — сильный естественный желирующий субстрат, эластичная ткань, выстилающая внутреннюю поверхность плавательного пузыря осетровых рыб.

Отколеровать — что-нибудь довести до горячего состояния.

Отпустить — что-нибудь подать к столу.

Отточить, обточить — что-нибудь вырезать красиво.

Оттянуть — что-нибудь сделать прозрачным.

Отцветить — осветлить, сделать прозрачным бульон, если он получился мутным.

Очищенное хлебное вино — простое вино, очищенное холодным способом (простое вино — неочищенный продукт двукратной дистилляции браги из крахмалосодержащего или сахаросодержащего сырья).

Папильот (папильотка) — бумажный манжет на ножках жареных цыплят, индеек и другой птицы.

Пастернак — пряное огородное растение семейства зонтичных, похожее на петрушку. Используется для супов, салатов.

Патока — густое сладкое вещество, похожее на свежий жидкий мед. Представляет собой полуфабрикат при заводском производстве сахара и крахмала. Бывает патока белая (крахмальная) и черная (из сахарной свеклы). Используется для пряников и некоторых сортов хлеба (бородинского, карельского, рижского и др.). Добавляет выпечке цвет и особенный вкус.

Паюсная икра — икра в естественной оболочке.

Пикули — мелкие маринованные овощи.

Плафон — большой металлический поднос без бортов для жарки в печи.

Подбить чем-то — добавить что-то в смесь, замесить погуще.

Подпалка — мука, прожаренная с маслом до коричневого цвета.

Поливанная посуда — то же, что муравленая, то есть покрытая глазурью керамическая посуда.

Померанцевая вода (вода померанцевых цветов, вода флердоранж) — побочный продукт перегонки спирта из цветов померанца (горького апельсина), обладающий ярким цитрусовым запахом и используемый как ароматизатор.

Померанцы — разновидность цитрусовых. Зрелые плоды имеют темно-зеленую кожуру, напоминают мелкие лимоны, но по форме круглые. Померанцы ценятся своей цедрой, которая используется в кондитерских изделиях: корки высушивают и перетирают в порошок.

Попьет — тонкий ломтик мяса, обычно говядины или телятины, закатанный с начинкой из овощей, фруктов или сладостей.

Постное масло — растительное масло, разрешенное для употребления в пищу во время церковного поста (конопляное, льняное, прованское, маковое, кунжутное, подсолнечное, кукурузное, горчичное и т. д.).

Почтовая сельдь — та, которая плывет впереди косяка.

Приголовок — дрожжи, которые кладутся в остывающее сусло; опара квасная.

Прованское масло — оливковое масло высшего сорта.

Пропускная бумага — промокательная бумага.

Пулярка (пулярдка, пулярда) — жирная откормленная кастрированная курица.

Пупок — очищенный желудок птицы.

Расчинять — приготовлять опару для дрожжевого теста.

Рашпер (рашпор) — решетка для жаренья.

Ренский уксус — кислое, испортившееся виноградное вино, которое потеряло свой вкус и спирт; винный уксус.

Решетный хлеб — хлеб из просеянной через решето грубой муки.

Розовая вода — вытяжка из лепестков роз, побочный продукт при производстве розового масла.

Рубец — самый большой отдел желудка жвачных животных.

Русская горчица — однолетнее растение, семена которого в первую очередь используют для получения горчичного масла, а из жмыха семян получают горчичный порошок для пищевых (горчица «вырви глаз») и медицинских (горчичники) целей.

Русский перец — то же, что черный перец.

Русское масло — топленое сливочное масло.

Рынка — глиняная миска, плошка.

Савой — савойская капуста, она же итальянская, она же курчавая. Похожа на белокочанную, но имеет нежные гофрированные листья без жестких прожилок. Название происходит от графства Савойя в Италии, где этот вид капусты издавна выращивают.

Саго — крупа, вырабатываемая из саговых пальм, либо искусственная крупа из картофельного или кукурузного крахмала.

Сарептская горчица — то же, что русская горчица (порошок из размолотых семян одноименного растения).

Сахарный горошек — зеленый горох сахарных сортов, собранный на ранней стадии зрелости. Употребляется вместе со стручками.

Свекольник — растение мангольд, или свекла листовая.

Ситный хлеб — испеченный из просеянной (обычно пшеничной) муки.

Смалец — жир, вытопленный из сала.

Смоленская крупа — манная крупа, из которой приготовляются все роды нежной молочной каши. Иногда так называли и гречневый продел.

Снеток — небольшая рыбка длиной до 18 см, озерная корюшка.

Солод — продукт, который получают из ростков пророщенного зерна (ячменя, ржи, пшеницы, овса, проса).

Используется при производстве кваса, пива, спиртных напитков. Продукт богат ферментами (белками, ускоряющими химическую реакцию в организме).

Солод-дранец — крупно смолотый ржаной солод.

Солонина — засоленная впрок говядина. В России до XIX в. употреблялась в пищу гораздо чаще парного мяса.

Сотерн — французское белое десертное вино.

Спод — нижняя часть чего-нибудь; нижняя корочка выпечки.

Ссек — сорт говядины, мясо от верхней части бедра.

Столовник — тот, кто столуется, питается у кого-либо за плату.

Столовое масло — делаемое из сметаны и приятное на вкус, с легкою посолкою, идет не на жаренье, а на более тонкие блюда, такие как яичные, овощные, хлебные (пюре, омлеты, пудинги, печенья и пр.).

Тельное — традиционное русское блюдо из телячьих ножек, рыбы: 1) рыбный фарш (изначальное понятие); 2) пироги и рыба, начиненные рыбным фаршем; 3) зразы из рыбного фарша, и т. п.

Тертушка — терка.

Тешка (теша) — соленая, вяленая или копченая брюшная часть крупной жирной рыбы.

Турецкие бобы — зернобобовая культура. Из зеленых бобов готовят те же блюда, что из стручковой фасоли, только варятся они дольше. Зрелые семена турецких бобов готовят так же, как и зерновую фасоль.

Турецкий перец — стручковый красный жгучий перец.

Убирать — что-нибудь украшать.

Фестоны — зубчатая кайма.

Фиалковый корень — высушенное корневище ириса, используемое как ароматическая добавка к кондитерским изделиям.

Филей — то же, что филе: 1) мясо высшего сорта из средней части хребта туши; 2) вообще кусок мяса или рыбы, очищенный от костей.

Фонд артишока — донышко плода.

Французский белый хлеб — 1) французская булка — хлебец из пшеничной муки, продолговатой формы, весом не больше 200 г. В дореволюционной России это был очень популярный сорт хлеба благодаря своему аромату и знаменитой хрустящей корочке. Секрет французских булок заключается не в тесте, а в технологии производства; 2) французский багет — длинное тонкое хлебобулочное изделие весом 250 г.

Фрикандо — название блюд, приготовленных из задней части телятины, чаще всего из ссека, который запекается целиком в

духовке.

Фрикасе — нарезанное мелкими кусочками жареное или вареное мясо с добавлением приправ.

Фюме — концентрированный мясной или рыбный бульон.

Хлуп — кончик крестца у птиц.

Холодник — холодный суп, приготовленный на свекольном или щавелевом отваре либо каком-то кисломолочном продукте.

Чумичка — половник.

Чухонское (мызное, сметанное, кухонное) масло — масло, полученное сбиванием кислого неснятого молока или сметаны.

Шалот — маленький репчатый лук с кисло-сладким вкусом.

Шарлотная форма — форма без дна для выпекания.

Шептала (шаптала) — вяленые абрикосы или персики.

Шприцевать — что-нибудь (называемое шприцем) выдавливать из корнета и делать при этом какие-либо рисунки.

Ячная (ячневая) крупа — мелкорубленая перловая крупа.

* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

ВАШ ЛОГОТИП НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ К КЛИЕНТАМ НА ОБЛОЖКЕ